

Київський національний торговельно-економічний університет

Кафедра товарознавства, управління безпечністю та якістю

ВИПУСКНА КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА

на тему: «Нетарифне регулювання імпорту м'яса баранини»

Студентки 2 курсу, 8 м групи
спеціальності 076 «Підприємництво,
торгівля та біржова діяльність»
спеціалізації «Митна справа»

_____ Мишок Ірини Петрівни

Науковий керівник
к.т.н., доц.

_____ Романенко Олена Валеріївна

Науковий консультант
к.х.н., доц.

_____ Калуга Ніна Василівна

Гарант освітньої програми
докт. техн. наук, професор

_____ Мережко Ніна Василівна

Київ 2018

АНОТАЦІЯ

Мишок І.П. «Нетарифне регулювання імпорту м'яса баранини»

У випускній кваліфікаційній роботі проаналізовано стан ринку забійних тварин, класифікації м'яса, вимоги до якості та безпечності м'яса баранини. Вивчено положення законодавчо-нормативних актів щодо нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини.

Наведена товарознавча характеристика асортименту м'яса баранини. Розроблено критерії і засоби ідентифікації м'яса баранини. Проведена експертиза м'яса баранини, що імпортується в Україну.

Визначено код м'яса баранини згідно з УКТЗЕД, митну вартість та нараховані митні платежі. Проаналізовані нетарифні заходи регулювання, які застосовуються при імпорті м'яса баранини Україну. Запропоновані шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті м'яса баранини.

Ключові слова: м'ясо баранини, імпорт, ринок, вимоги, нетарифне регулювання, експертиза, УКТЗЕД, митний ризик.

SUMMARY

Myshok I. P., «Non-tariff regulation of imports of lamb meat»

In the work the state of the market of slaughter animals, meat classification, requirements for the quality and safety of lamb meat are analyzed. The provisions of legislative acts on non-tariff regulation of imports of lamb meat are studied.

The commodity characteristic of the range of lamb meat is given. Criteria and means of identification of lamb meat are developed. The examination of lamb meat which is imported to Ukraine are done.

The code of lamb meat according to UCGFEA, the customs value and the customs duties are defined. Non-tariff measures of regulation which are applied at import of lamb meat Ukraine are analyzed. The ways of minimization of customs risks in the import of lamb meat are introduced.

Keywords: lamb meat, import, market, requirements, non-tariff regulation, expertise, UCGFEA, customs risk.

ЗМІСТ

ВСТУП.....	6
РОЗДІЛ 1. Теоретичні аспекти якості та застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті м'яса баранини	9
1.1. Стан ринку м'яса забійних тварин в Україні та світі	9
1.2. Законодавчо-нормативні засади нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини	16
1.3. Порівняльний аналіз класифікації м'яса.....	22
1.4. Вимоги до якості та безпечності м'яса баранини.....	28
РОЗДІЛ 2. Експертиза м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України	35
2.1. Організація, об'єкт та методи дослідження	35
2.2. Товарознавча характеристика асортименту м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України.....	40
2.3. Вибір критеріїв, методів і засобів ідентифікації м'яса баранини	45
2.4. Експертиза м'яса баранини та оформлення її результатів.....	50
РОЗДІЛ 3. Аналіз заходів нетарифного регулювання при імпорті м'яса баранини	55
3.1. Визначення коду м'яса баранини згідно з УКТЗЕД.....	55
3.2. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті м'яса баранини	59
3.3. Аналіз нетарифного регулювання та застосування принципу «єдиного вікна» при імпорті м'яса баранини	63
3.4. Шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті м'яса баранини	75
ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ.....	82
СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ	87
ДОДАТКИ.....	96

ВСТУП

Актуальність. Споконвіку м'ясо користується попитом і є невід'ємною частиною раціону харчування людини. Воно є джерелом повноцінних білків, жирів, вітамінів і мінеральних речовин. Серед відомих видів м'яса особливою популярністю користується свинина та яловичина, але останнім часом все більше попиту виникає на баранину.

М'ясо баранини отримують від баранів та овець різного віку та порід. Баранина є цінним продуктом, оскільки за вмістом корисних речовин і калорійністю вона добре підходить для харчування дітей та людей похилого віку.

За 2017 рік Україна експортувала м'яса баранини у 6,7 раза більше, ніж у 2016 році. Поставки здійснювались до Іраку, Грузії, Туреччини. Імпорт м'яса баранини також збільшився у 1,65 раза, порівняно з 2016 роком та здійснювався з Нової Зеландії та Молдови [1].

Зважаючи на зростаючі обсяги обігу м'яса баранини, актуальним стає застосування заходів нетарифного регулювання при імпорті баранини.

У загальносвітовій практиці нетарифне регулювання зовнішньоекономічної діяльності здійснюється державою для забезпечення національних інтересів та підтримання національної безпеки країни.

Під час переміщення м'яса баранини особлива увага приділяється забезпеченню санітарного та епідемічного благополуччя населення країни, оскільки воно може бути джерелом інфекційних хвороб. Для цього законодавством України передбачено здійснення санітарно-епідеміологічного та ветеринарно-санітарного контролю.

Зважаючи на актуальність, **метою** роботи є здійснення нетарифного регулювання при імпорті м'яса баранини та проведення експертизи м'яса баранини, яке переміщується через митний кордон України.

Завданнями, які поставлені для досягнення поставленої мети є:

- дослідити стан ринку м'яса забійних тварин в Україні та світі;
- вивчити законодавчо-нормативну базу та заходи нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини;
- проаналізувати існуючі класифікації м'яса;
- визначити вимоги до якості та безпечності м'яса баранини;
- провести товарознавчу характеристику асортименту м'яса баранини;
- розробити критерії, методи та засоби дослідження м'яса баранини для проведення експертизи;
- провести експертизу м'яса баранини та оформити її результати;
- визначити код м'яса баранини згідно з УКТЗЕД;
- визначити митну вартість та особливості нарахування митних платежів при імпорті м'яса баранини;
- проаналізувати механізм застосування заходів нетарифного регулювання із використанням системи «єдиного вікна»;
- розробити шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті м'яса баранини.

Об'єктом роботи є м'ясо баранини, що переміщується через митний кордон України в режимі імпорту.

Предметом роботи є визначення критеріїв, методів та засобів ідентифікації м'яса баранини, аналіз заходів нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини.

Наукова новизна. На основі аналізу класифікацій, вимог до якості та безпечності м'яса визначено критерії, засоби та методи дослідження м'яса баранини, запропоновано шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті баранини.

Практична цінність результатів досліджень полягає у можливості застосування визначених у роботі критеріїв, методів та засобів ідентифікації м'яса баранини експертними установами, зокрема Департаментом податкових та митних експертиз.

Апробація результатів дослідження. Основні положення випускної кваліфікаційної роботи були обговорені на Міжнародній студентській науково-практичній конференції «Актуальні проблеми підприємництва, торгівлі та маркетингу», яка проводилась на базі КНТЕУ 13-14 березня 2018 року, тема доповіді «Експертиза м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України».

Публікації. За результатами досліджень опубліковано наукову статтю: Мишок І. Експертиза м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України // Управління якістю, безпечністю та експертиза товарів: зб. наук. ст. студ. Ч. 1 – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2018. – С. 115-120 [2].

Структура та обсяг роботи. Випускна кваліфікаційна робота складається зі вступу, трьох розділів, висновків та пропозицій, списку використаних джерел із 78 найменувань, 8 додатків і містить 14 таблиць та 11 рисунків. Зміст роботи викладено на 95 сторінках основного тексту.

РОЗДІЛ 1

ТЕОРЕТИЧНІ АСПЕКТИ ЯКОСТІ ТА ЗАСТОСУВАННЯ ЗАХОДІВ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ ІМПОРТУ ПРИ ІМПОРТІ М'ЯСА БАРАНИНИ

1.1 Стан ринку забійних тварин в Україні та світі

Виробництво та збут м'яса становить одну з найважливіших галузей сучасного вітчизняного та світового агробізнесу, оскільки виступає не лише індикатором стану розвитку багатьох галузей аграрно-промислового комплексу, але й характеризує добробут населення та його купівельну спроможність [3].

Традиційно м'ясо є важливим продуктом харчування для усіх верств населення, а відтак, його виробництво займає стратегічно важливе соціально-економічне значення [4]. На виробництво м'яса впливають ряд факторів, як економічних, так і політичних. Залежно від територіального розташування виробника, відрізняються і умови роботи і кон'юнктура ринку [5].

Традиційно пропозицію на ринку формують чотири основних види м'яса: яловичина, телятина, свинина, баранина, козлятина та птиця усіх видів (рис.1.1).

Впродовж 2000-2017 рр. на ринку м'яса відбулися кардинальні зміни. Якщо в 2000 р. основу пропозиції становила яловичина і телятина, яка в структурі виробництва займала стабільну частку 45,4%, то в 2017 р. вона зменшилася до найнижчого показника – 15,7%, або майже втричі. Також знизилася частка свинини з 40,6% у 2000 р. до 31,7% у 2017 р. Водночас, питома вага м'яса птиці усіх видів за вказаний період зросла із 11,6% до 51,1%. Такі зміни передусім стали закономірним наслідком збереження катастрофічної ситуації у галузі скотарства та появи окремих проблем у свинарстві, безпосередньо зумовлених спалахом захворювання на африканську чуму свиней [4].

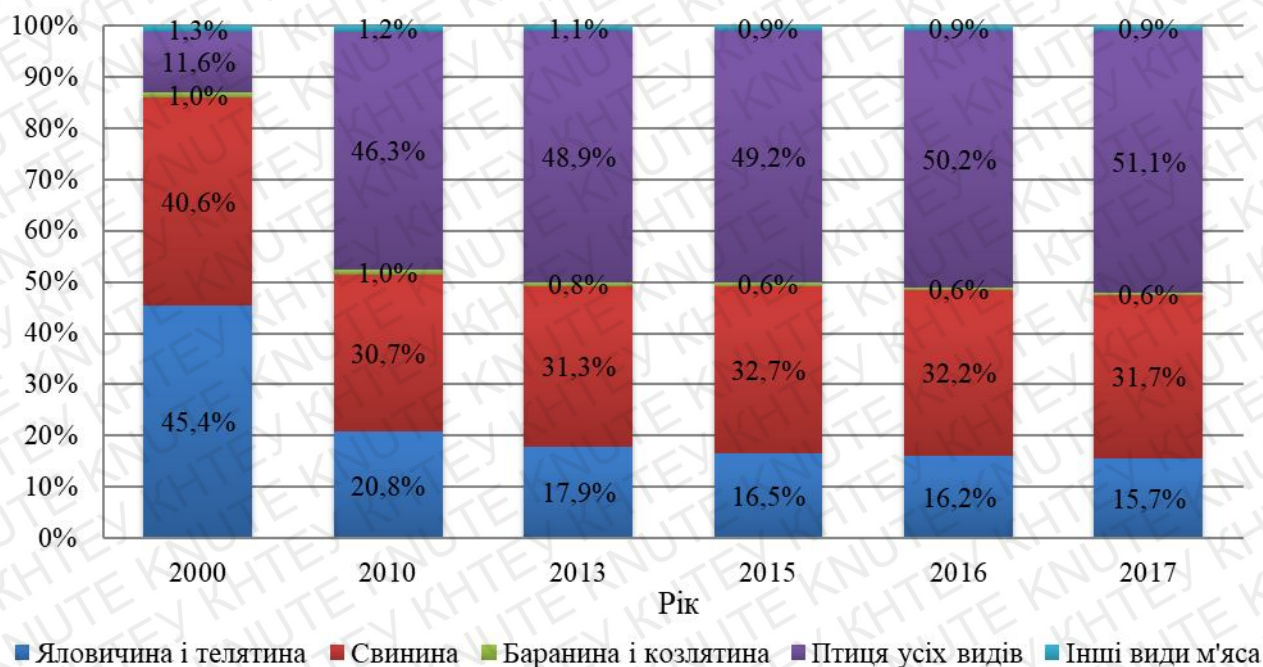


Рис.1.1. Динаміка зміни структури виробництва м'яса в Україні за основними його видами, %

У країнах Європейського Союзу головними складовими виробництва м'яса є кормові та ветеринарні витрати. Вони складають 59,5% собівартості м'яса.

В Україні собівартість м'яса формують 5 основних показників: ціни на корм, комунальні послуги, вартість паливно-мастильних матеріалів, рівень заробітних плат у секторі і співвідношення національної валюти до іноземної.

В Україні станом на вересень 2018 року виробництво м'яса збільшилося до 1,366 млн. т в порівнянні з аналогічним періодом минулого року (1,357 млн. т у 2017 року). У цьому році відбулося збільшення виробництва м'яса сільськогосподарськими підприємствами, в той час як господарства населення зменшили своє виробництво [5].

Споживання м'яса забійних тварин з кожним роком зменшується. У 2018 році українцями було спожито 1,22 млн. тонн м'яса, тоді як у 2015 році ця цифра складала 1,87 млн. тонн. Така динаміка пов'язана з постійним зростанням

цін на ринку м'яса, систематичним зменшенням виробництва та нестабільним економічним становищем країни (табл.1.1) [6].

Таблиця 1.1

**Динаміка виробництва та споживання м'яса забійних тварин в
Україні в період з 2015 по 2018 рр., млн. тонн**

Баланс м'яса, тис тонн	2015	2016	2017	08/2017	08/2018
Виробництво	2,13	2,14	2,16	1,35	1,36
с.г підприємства	1,37	1,40	1,40	0,92	0,94
господарства населення	0,76	0,74	0,75	0,42	0,42
Фонд споживання	1,87	1,89	1,91	1,23	1,22

Найбільшими виробниками м'яса за підсумками 2017 року стали:

1. «Миронівський хлібопродукт» – 45,5%;
2. «Комплекс Агромарс» – 8,6%;
3. «АПК-Інвест» – 5,1%;
4. «Агро-Овен» – 4%;
5. «Птахокомплекс «Дніпровський» («АПГК «Дніпровська») – 4% [7].

Цінова ситуація на ринку м'яса характеризується зростанням за всіма видами продукції. Так, впродовж 2017 р. і січня-квітня 2018 р., відповідно, середня ціна на м'ясо великої рогатої худоби свіже чи охолоджене від виробників зросла на 119,2% та 102,2%; м'ясо свиней свіже чи охолоджене — 146,4% та 105,3%; м'ясо свійської птиці свіже чи охолоджене — 127,2% та 100,7%. Відбувається аналогічне зростання роздрібних цін на м'ясо та м'ясопродукти, що відображається на інфляційному показнику та зменшенні попиту з боку споживачів (табл. 1.2) [4].

Світові тенденції на ринку м'яса залишаються стабільними. Експорт продуктів за групою 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» у 2017 році склав 124,1 млрд. дол. США. У період 2015-2016 рр. спостерігалось зменшення обсягів експорту м'яса в світі до мінімального значення за досліджуваний період – 113 млрд. дол. США.

Імпорт за цією ж групою у 2017 році склав 120,6 млрд. дол. США. Як і у ситуації з експортом у період з 2015 по 2016 рр. обсяг імпорту зменшився до 109 млрд. дол. США (рис. 1.2).

Таблиця 1.2

Динаміка середніх цін на основні види м'яса від виробників України та споживчих цін на ринку за 2017–2018 рр.

Види продовольчої продукції	Січень 2017	Лютий 2017	Березень 2017	Квітень 2017	Травень 2017	Червень 2017	Липень 2017	Серпень 2017	Вересень 2017	Жовтень 2017	Листопад 2017	Грудень 2017	Січень 2018	Лютий 2018	Березень 2018	Квітень 2018	Груд./січ. 2017	Квіт./січ. 2018
Середні ціни виробників, грн./кг																		
М'ясо ВРХ чи охолоджене	52,3	57,2	58,0	57,8	57,7	57,9	58,3	58,4	59,6	60,4	61,6	62,4	67,3	69,9	68,9	68,7	119,2	102,2
М'ясо свиней чи охолоджене	44,2	47,5	47,9	50,0	52,6	61,0	61,4	63,4	67,4	64,4	64,8	64,7	65,8	65,1	65,6	69,3	146,4	105,3
М'ясо свійської птиці чи охолоджене	32,6	33,2	33,4	33,9	34,4	35,7	37,8	39,2	41,9	41,3	41,8	41,4	42,1	41,4	42,4	42,4	127,2	100,7
Середні споживчі ціни, грн./кг																		
Яловичина	89,4	93,6	95,6	97,4	99,2	102,7	105,4	106,8	110,1	112,1	112,5	114,3	117,1	120,3	122,1	124,7	127,8	106,5
Свинина	77,5	80,0	80,8	84,6	90,7	99,1	105,6	107,5	112,2	111,4	109,0	110,4	110,2	107,9	109,8	115,7	141,1	105,0
Птиця (тушки курячі)	42,1	42,7	42,9	43,8	44,4	45,3	49,85	53,9	55,5	55,2	53,9	53,9	54,8	53,7	54,0	55,1	128,0	100,6

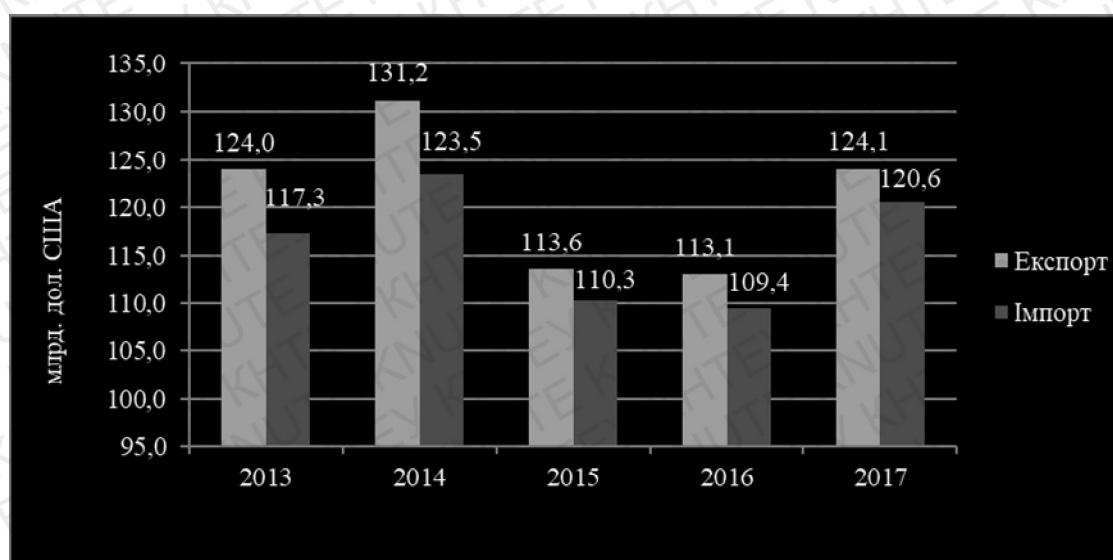


Рис.1.2. Динаміка експортно-імпортних операцій у світі за групою 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» у період з 2013 по 2017 рр., млрд. дол. США [8]

Серед експортерів м'яса виділяється трійка лідерів – США (16 млрд. дол. США), Бразилія (13 млрд. дол. США) і Нідерланди (9 млрд. дол. США) (рис. 1.3).

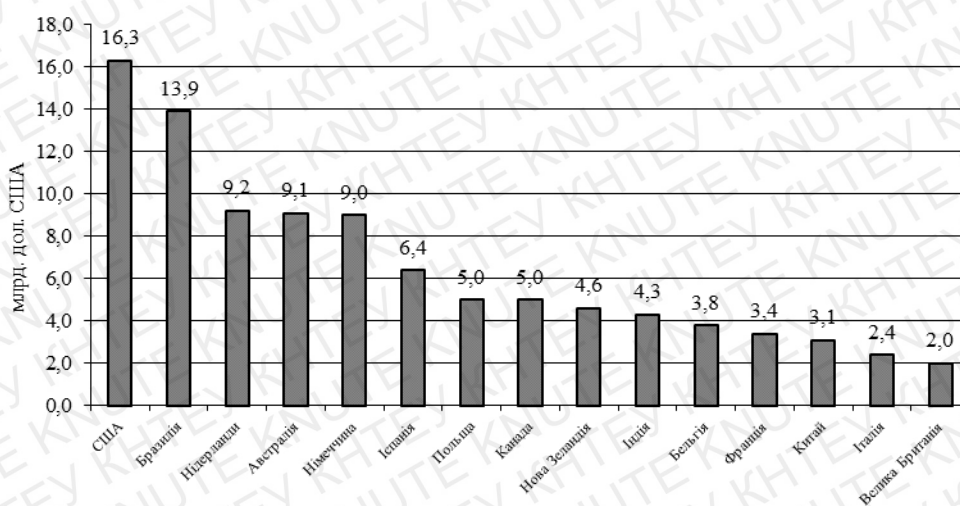


Рис.1.3. Країни-експортери продукції за групою 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» у 2017 році, млрд. дол. США [8]

Найбільшими світовими імпортерами м'яса за товарною групою 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» у 2017 році стали Японія – 10 млрд. дол. США, Китай – 9 млрд. дол. США та США – 8 млрд. дол. США. Значку частку м'яса також імпортують такі країни, як Німеччина, Велика Британія, Італія, Франція, Нідерланди та Мексика (рис.1.4).

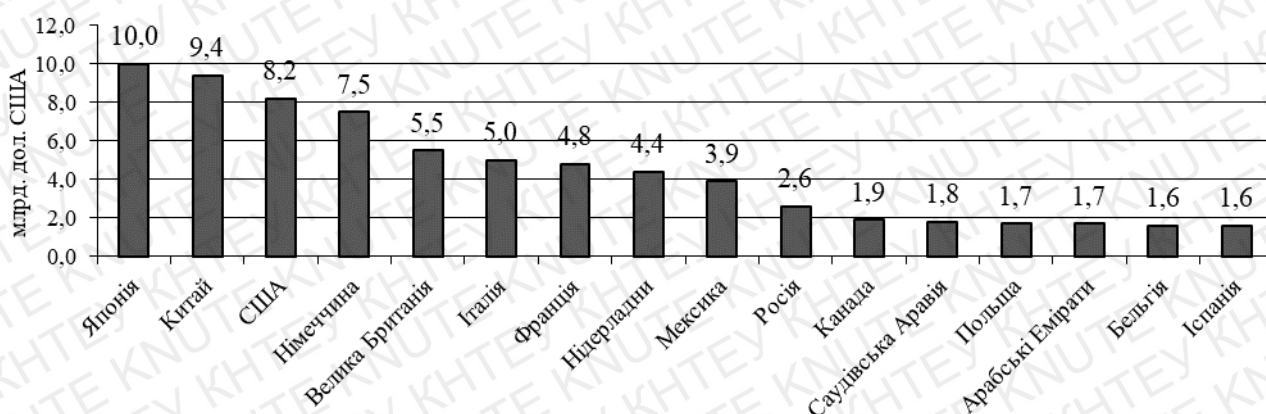


Рис.1.4. Країни-імпортери продукції за групою 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» у 2017 році, млрд. дол. США [8]

За даними Державної фіскальної служби України [1] за 2017 рік Україна експортувала рекордну кількість продукції за товарною позицією 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена» – 153 т баранини і козлятини на суму 491 тис. дол. США. А у 2018 році знову зменшився до показнику у 182 тис. дол. США (рис.1.5).

Експорт баранини та козлятини до 2014 року знаходився у межах 10-16 тис. дол. США. З 2014 року спостерігається поступове зростання на 10-15 тис. дол. США щорічно до 2016 року. У 2017 році відбулося різке зростання експорту до 491 тис. дол. США.

Що стосується імпорту баранини та козлятини, то з 2011 по 2013 роки включно, спостерігалось його різке зростання у 9 разів. Після чого у 2014 році відбувся спад на 78,8%. З 2014 по 2017 роки спостерігається тенденція до поступового зростання імпорту. За даний період імпорт зріс у 2 рази.

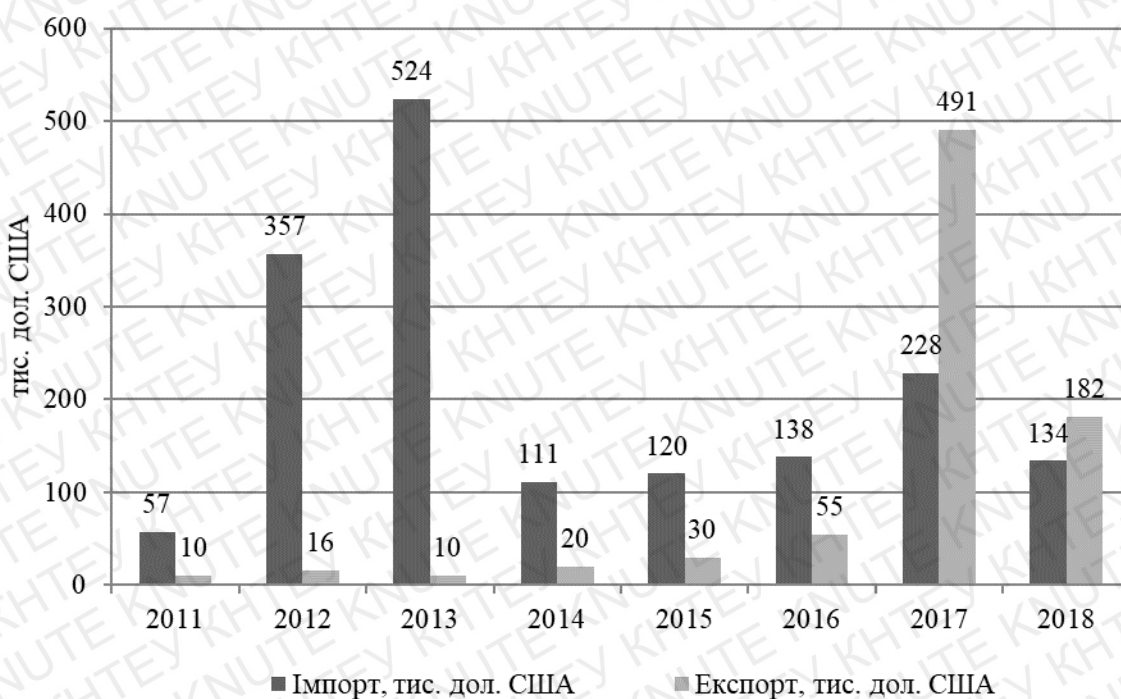


Рис. 1.5. Динаміка експортно-імпортних операцій за товарною позицією 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена» за 2011-2018 р.р., тис. дол. США [1]

У порівнянні з іншими видами м'яса, цей обсяг є малим. Наприклад, експорт свіжої яловичини за результатами 2017 року склав 12,3 тис. т на суму 32,2 млн. дол. США. Так порівняно з 2016 роком, коли було експортовано лише 10 т баранини, цей показник збільшився у 2017 році в 11,2 рази. Вперше за останні роки було отримано позитивне сальдо 263 тис. дол. США. Вартість експорту, порівняно з 2016 роком, зросла у 6,7 раза. У 2017 році 94,9% від усього експорту української баранини й козлятини закупив Ірак, 1,22% відправлено до Грузії, таку саму кількість – до Туреччини, 2,5% – в інші країни. У 2013-2017 роках експорт за товарною позицією 0204 здійснювався до Йорданії, Панами, Азербайджану, Грузії, Гонконгу, Китаю.

У 2017 році Європейським союзом було надано Україні преференції щодо безмитних поставок баранини у обсязі 1650 т. При цьому до країн ЄС не було відправлено на продаж жодного кілограму, оскільки в країнах ЄС встановлені більш жорсткі норми щодо якості продукції, які для українських виробників поки не досяжні [9].

Імпорт баранини й козлятини в Україну протягом 2017 року склав 14 т, що дорівнює імпорту цієї продукції протягом 2016 року. Однак вартість імпорту за 2017 рік сягнула 228 тис. дол. США, проти 138 тис. дол. США у 2016 році. Тобто вартість 1 кг імпортової баранини та козлятини зросла на 41,3%. 98,6% баранини й козлятини імпортувалось Україною протягом 2017 року з Нової Зеландії, решта – з Молдови (табл.1.3).

Таблиця 1.3

**Динаміка імпорту м'яса в Україну за товарною позицією 0204
«Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена» у розрізі країн
за період з 2013 по 2017 рр., тис. дол. США [8]**

Назва країни	2013	2014	2015	2016	2017
Усього	524	111	120	138	228
Нова Зеландія	486	67	120	124	225
Молдова	0	0	0	10	3
Австралія	38	44	0	4	0

Отже, продовжує знижуватися поголів'я великої рогатої худоби і свиней та зростати вартість продукції. Тому продовжує зростати відсоток вживання курячого м'яса.

У зв'язку зі скороченням колишніх ринків збуту, Україна намагатиметься знайти нові країни для експорту м'яса. Перспективними є азіатський і африканський ринки. Щоб стати конкурентоспроможними, українським виробникам необхідно змінювати технології.

Також перспективним є європейський ринок перенасичений свининою. Тому українським постачальникам краще звернути увагу на менш поширені види м'яса: баранину, козлятину [10].

1.2 Законодавчо-нормативні засади нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини

Здійснення експортно-імпортних операцій при переміщенні м'яса баранини через митний кордон України регулюється значною кількістю нормативно-правових актів.

При імпорті м'яса баранини в Україну застосовуються заходи нетарифного регулювання, що регламентуються такими правовими актами: Митним кодексом України, Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Законом України «Про ветеринарну медицину», Постановою Кабінету Міністрів України №1030 «Деякі питання здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України», Постановою Кабінету Міністрів України №1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України», Постановою Кабінету Міністрів України №1018 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2018 рік», Листом Державної фіскальної служби України №99-24/1-01-10/4808 «Про тимчасову заборону щодо переміщення товарів, які підлягають державному ветеринарно-санітарному

контролю», Листом Держпродспоживслужби №602-113-15/4689 «Щодо чинності деяких заборон на ввезення в Україну товарів тваринного походження», Наказом Державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики №487 «Про затвердження технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів», Листом Державної фіскальної служби України №23931/7/99-99-18-03-01-17 «Про питання контролю харчових продуктів при ввезенні на митну територію України», Законом України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин».

Статтею 319 Митного кодексу України передбачено, що товари, які переміщуються через митний кордон України, крім митного контролю, можуть підлягати державному санітарно-епідеміологічному, ветеринарно-санітарному, фітосанітарному, екологічному та радіологічному контролю.

У пунктах пропуску через державний кордон України зазначені види державного контролю, крім радіологічного, здійснюються органами доходів і зборів у формі попереднього документального контролю на підставі інформації, отриманої від державних органів, уповноважених на здійснення цих видів контролю.

У разі виявлення пошкодження упаковки, явних ознак псування товарів, закінчення строку придатності товарів, відсутності хоча б одного документа чи відомостей, необхідних для здійснення попереднього документального контролю, невідповідності умов переміщення встановленим законодавством вимогам, наявності інформації державного органу про заборону переміщення цих товарів через державний кордон України органи доходів і зборів приймають рішення щодо припинення попереднього документального контролю та залучення посадових осіб відповідних державних органів для проведення зазначених видів контролю [11].

Постанова Кабінету Міністрів України №1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон

України» визначає, що продукти товарної позиції 0204 «Баранина або козятина, свіжа, охолоджена або морожена» при ввезенні, вивезенні та транзиті підлягають обов'язковому ветеринарно-санітарному та санітарно-епідеміологічному контролю. При цьому державний контроль у пункті пропуску через митний кордон України здійснюється у формі попереднього документального контролю, якщо товар перебуває в герметичних, ізотермічних, ізольованих транспортних засобах або контейнерах.

Згідно з пунктом 2 підпунктом 5 м'ясо баранини підлягає обов'язковому радіологічному контролю [12].

Постанова Кабінету Міністрів України №1030 «Деякі питання здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України» визначає процедуру здійснення митними органами у пунктах пропуску через державний кордон України санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного контролю м'яса баранини, що ввозяться на митну територію України, у формі попереднього документального контролю [13].

Статтею 18 Закону України «Про ветеринарну медицину» встановлюються такі вимоги щодо переміщення м'яса баранини через митний кордон України:

- 1) державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд здійснюється регіональними службами державного ветеринарно-санітарного контролю та їх структурними підрозділами нагляду на державному кордоні України;
- 2) державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд є обов'язковим у разі ввезення на митну територію об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю всіма видами транспорту;
- 3) державний ветеринарно-санітарний контроль та нагляд здійснюють державні ветеринарні інспектори з оформленням відповідних документів. Робочі місця зазначених осіб облаштовуються на прикордонних інспекційних постах;
- 4) державний ветеринарно-санітарний нагляд здійснюють Головний державний ветеринарний інспектор України, його заступники, державні

ветеринарні інспектори, їх заступники, державні ветеринарні інспектори регіональних служб;

5) у пунктах пропуску через державний кордон України державний ветеринарно-санітарний контроль здійснюється митними органами ДФС у формі попереднього документального контролю;

6) у разі припинення попереднього документального контролю митними органами ДФСУ для здійснення державного ветеринарно-санітарного контролю залучається державний інспектор ветеринарної медицини [14].

Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» передбачає, що харчові продукти ввезені з-за кордону повинні супроводжуватися міжнародним санітарним сертифікатом, виданим компетентним органом країни походження.

Також на митну територію України обмежене ввезення харчових продуктів тваринного походження у зв'язку із хворобами списку Міжнародного епізоотичного бюро, у статтях 44 та 45 визначаються гігієнічні вимоги до обладнання та інвентарю, а також до транспортних засобів при переміщенні харчових продуктів [15].

Наказ Державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики №487 «Про затвердження технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів» передбачає вимоги до маркування м'яса баранини, що ввозиться на митну територію України. Якщо продукти марковані з порушенням вимог законодавства, вони можуть бути випущені в обіг без права їх пропонування кінцевому споживачу під зобов'язання оператора ринку про виправлення маркування відповідно до вимог законодавства [16].

Лист Державної фіскальної служби України №_23931/7/99-99-18-03-01-17 «Про питання контролю харчових продуктів при ввезенні на митну територію України» встановлює, що митне оформлення харчових продуктів, які підлягають одночасно ветеринарно-санітарному та санітарно-епідеміологічному контролю може бути завершене за наявності:

- ветеринарного свідоцтва [код 5053];
- відбитків номерної печатки ветеринарних інспекторів на товаросупровідних документах [код 5508] [17].

Згідно зі статтею 41 Закону України «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин» митне оформлення вантажів із продуктами завершується лише після пред'явлення митному органу оригіналу загального ветеринарного документа на ввезення або внесення державним ветеринарним інспектором інформації, необхідної для митного оформлення та митного контролю вантажу до інформаційно-телекомунікаційної системи компетентного органу [18].

Згідно з Додатком 4 до постанови Кабінету Міністрів України №1018 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2018 рік» м'ясо баранини входить до переліку товарів, імпорт яких з Республіки Македонія підлягає ліцензуванню. Митне оформлення товарів у митному режимі імпорт здійснюється з обов'язковим поданням ліцензії. Ліцензування здійснюється Міністерством економіки та з питань європейської інтеграції у формі автоматичного ліцензування [19].

У листі Державної фіскальної служби України №463/99-99-18-03-01-18 від 23.02.2017 «Про заборони щодо ввезення на митну територію України товарів, які підлягають ветеринарно-санітарному контролю» зазначається, що заборонено переміщення вантажів, які підлягають державному ветеринарно-санітарному контролю (товарна позиція 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена» входить в даний перелік товарів) з території визначених країн тварин, продукції та сировини з них у зв'язку з розповсюдженням на їх території таких хвороб як чума дрібної рогатої худоби, ящури, віспа овець, катаральна лихоманка овець, скрепі овець [20].

Згідно з листом Держпродспоживслужби №602-113-15/4689 «Щодо чинності деяких заборон на ввезення в Україну товарів тваринного походження»:

1. Заборонено ввезення в Україну дрібну рогату худобу, продукцію та сировину з них у зв'язку із захворюванням на скрепі овець з Румунії (2016), Угорщини (2016);

2. Заборонено ввезення в Україну тварин, продукції, сировини, репродуктивного матеріалу від них у зв'язку із захворюванням на ящур з Малаві (2018), В'єтнаму (2007), Лівії (2011), Південної Африки (2011), Індії (2011), Єгипту (2012), Гвінеї (2014), Малі (2014), Аргентини (2014), Парагваю (2011), Корейської Народно-Демократичної Республіки (2010), Монголії (2010), Туреччини (2015);

3. Заборонено ввезення в Україну дрібної рогатої худоби, продукції, сировини та репродуктивного матеріалу з неї у зв'язку із захворюванням на віспу овець та кіз з Російської Федерації (2016), Тайваню (2010);

4. Заборонено ввезення в Україну сприйнятливих до чуми тварин, продукції та сировини з них у зв'язку із захворюванням на чуму дрібної рогатої худоби з Болгарії (2018), Ізраїлю (2011), Тунісу (2011), Китаю (2010), Об'єднаних Арабських Еміратів (2018);

5. Заборонено ввезення в Україну продуктів тваринного походження виробництва Zaklad Miesne "Unimes" Sp. z o.o. PL 12030323 WE (Польща) у зв'язку із виявленням перевищення максимально дозволених рівнів за мікробіологічним показником [21].

Отже, митне оформлення імпорту м'яса баранини здійснюється з врахуванням значного переліку законодавчих актів, які регулюють застосування заходів нетарифного регулювання до даного продукту. Перелік постійно оновлюється залежно від характеру обставин, які можуть становити небезпеку для життя та здоров'я населення України у разі перевезення через митний кордон України м'яса баранини.

1.3 Порівняльний аналіз класифікацій м'яса

М'ясо – це комплекс м'язової, жирової, сполучної, кісткової тканин, кількісне співвідношення яких, перш за все, визначає якість м'яса. М'ясо різних тварин характеризується відповідними споживними властивостями і відрізняється за органолептичними показниками, морфологічним і хімічним складом [22].

В Україні згідно з Державним класифікатором продукції та послуг ДК 016-2010 (ДКПП) м'ясо тварин класифікують у Секції С «Продукція переробної промисловості» як:

10 – Продукти харчові:

10.1 – М'ясо законсервоване та м'ясні продукти:

10.11.1 – М'ясо великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней та інших тварин родини конячих, свіже чи охолоджене :

10.11.11 – М'ясо великої рогатої худоби, свіже чи охолоджене ;

10.11.12 – Свинина, свіжа чи охолоджена;

10.11.13 – Баранина, свіжа чи охолоджена;

10.11.14 – Козлятина, свіжа чи охолоджена;

10.11.15 – М'ясо коней та інших тварин родини конячих, свіже чи охолоджене;

10.11.3 – М'ясо заморожене та заморожені харчові субпродукти; м'ясо та харчові субпродукти, інші:

10.11.31 – М'ясо великої рогатої худоби, заморожене

10.11.32 – М'ясо свиней, заморожене;

10.11.33 – М'ясо овець, заморожене;

10.11.34 – М'ясо кіз, заморожене;

10.11.35 – М'ясо коней та інших тварин родини конячих, заморожене;

10.11.39 – М'ясо та харчові субпродукти, інші, свіжі, охолоджені чи заморожені [23].

Тобто за ДКПП виділяють такі ознаки класифікації м'яса, як вид (м'ясо великої рогатої худоби, свиней, овець, кіз, коней інше) та термічний стан (свіже, охолоджене, заморожене).

Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015 (ЄЗС) надає також класифікацію м'яса тварин за кодами:

15000000-8 – Продукти харчування, напої, тютюн та супутня продукція;

15100000-9 – Продукція тваринництва, м'ясо та м'ясопродукти

15110000-2 – М'ясо:

15111000-9 – М'ясо великої рогатої худоби родини бикових;

15112000-6 – М'ясо свійської птиці;

15113000-3 – Свинина;

15114000-0 – Потрухи;

15115000-7 – Ягнятина та баранина;

15117000-1 – Козлятина;

15118000-8 – М'ясо коней, віслюків, мулів чи лошаків;

15119000-5 – М'ясо різне [24].

Згідно з ЄЗС м'ясо тварин класифікується за видом – м'ясо великої рогатої худоби, свійської птиці, свинина, потруха, ягнятина та баранина, козлятина, м'ясо коней, мулів чи лошаків, різне.

У ГОСТі 33102-2014 «Продукция мясной промышленности. Классификация» [25] більш широка класифікація м'яса, яка наведена на рис. 1.6.

Діюча у країнах Євросоюзу післязабійна класифікаційна система оцінки туш тварин прийнята понад 20 років тому і сьогодні відома під назвою EUROP. Післязабійну класифікацію туш тварин за даною системою проводять незалежні висококваліфіковані спеціалісти на м'ясопереробних підприємствах не пізніше, як за одну годину після забою тварин [26].



Рис. 1.6. Класифікація м'яса за ГОСТ 33102-2014 [25]

Відповідно до вимог системи EUROP туші овець оцінюють за м'ясністю і жировим поливом. За м'ясністю туші овець поділяють на шість класів, а за жировим поливом — на п'ять класів. Крім цього, туші овець за віком поділяють на дві категорії (L і S):

L – туші ягнят до 2-місячного віку;

S – туші овець старше 2-місячного віку.

Туші овець масою нижче 13 кг за м'ясністю і жировим поливом не класифікують, а поділяють на три категорії: А – масою туші до 7 кг; В – 7,1 -10 кг; С – 10,1 -13 кг.

Класифікації за м'ясністю і жировим поливом підлягають овечі туші масою вище 13 кг [26].

У табл. 1.4 і 1.5 наведено вимоги до овечих туш згідно з системою EUROP за м'ясністю і жировим поливом.

Класифікація овечих туш за м'ясністю згідно з системою EUROP [26]

Клас за візуальною оцінкою частин туші	Візуальна оцінка частин овечих		
	Крижово-стегова частина	Спинно-поперекова частина	Лопаткова частина
S (ідеальний)	Широка, дуже добре заокруглена й ідеально наповнена м'язовою тканиною	Товста, широка, дуже добре заокруглена	Достатньо товста і широка
E (відмінний)	Товста, добре заокруглена і наповнена м'язовою тканиною	Добре заокруглена, достатньо товста і широка при лопатці	Товста і достатньо заокруглена
U (дуже добрий)	Товста і заокруглена	Товста і достатньо широка при лопатці	Товста і заокруглена
R (добрий)	Плоска	Товста, задовільно широка при лопатці	Добре розвинута, задовільна широка
O (задовільний)	Надто плоска	Задовільно товста і широка	Мало наповнена м'язовою тканиною
P (незадовільний)	Незадовільно наповнена м'язовою тканиною	З різко вираженим виступом кісток 3 різко вираженим виступом кісток	З різко вираженим виступом кісток 3 різко вираженим виступом кісток

**Класифікація овечих туш за жировим поливом згідно з системою
EUROP [26]**

Клас овечих туш за жировим поливом	Рівень покриття туш жиром	Стан підшкірного жирового поливу	Стан черевного жирового поливу	Стан грудного жирового поливу
I	Мало виражений	Відсутність жирового поливу або його залишки	Відсутність жирового поливу над нирками	Відсутність жирового поливу або його залишки між ребрами
II	Низький	Незначний жировий полив	Незначний жировий полив над нирками	Незначний жировий полив між ребрами
III	Середній	Ціла або майже ціла туша вкритою тонким шаром жиру; біля основи хвоста невеликі скупчення жиру	Нирки частково або повністю вкриті тонким шаром жиру	Незначний жировий полив при видимості міжреберних м'язів
IV	Виражений	Туша цілком покрита товстим шаром жиру	Нирки повністю покриті шаром жиру	Міжреберні м'язи покриті жиром
V	Надто виражений	Туша цілком покрита дуже товстим шаром жиру	Нирки повністю покриті товстим шаром жиру	Міжреберні м'язи покриті товстим шаром жиру

ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/308-2007 «Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості» дає визначення кодів, котрі дають можливість всю суттєву інформацію стосовно м'ясної продукції, котра пропонується для продажу, скомпонувати в код, що складається із 20 цифрових символів. Система кодування ЄЕК ООН містить інформацію про вид м'яса (для баранини код 40), продукт/відруб, температуру зберігання (охолоджений/заморожений/глибокозаморожений), статеву-вікову групу,

систему вирощування (стійлове утримання, випас, органічна і т.п.), спосіб відгодівлі, спосіб забою (традиційний, кошерний, халальний), технологію післязабійної обробки, товщину жиру, систему класифікації баранини, діапазон зміни ваги, упаковку [27].

Загальну класифікацію баранини визначає ГОСТ 31777-2012 «Вівці і кози для забою. Баранина, ягнятина і козлятина в тушках. Технічні умови» (рис. 1.7).

Залежно від віку
• на дорослих овець - старше 12 міс • молодняк овець - від 4 до 12 місяців • ягнят - від 14 днів до 4 міс
Залежно від вгодованості
• 1 категорія • 2 категорія
Залежно від маси
• екстра • перший • другий • третій
Залежно від термічного стану
• парна • остигнула • охолоджена • підморожена • заморожена

Рис. 1.7. Класифікація м'яса баранини [28]

Отже, існує декілька підходів до класифікації м'яса забійних тварин. Згідно з ГОСТ 31777-2012 «Вівці і кози для забою. Баранина, ягнятина і козлятина в тушках. Технічні умови» м'ясо поділяють за такими ознаками, як: вік, вгодованість, маса, термічний стан. Згідно з загальноприйнятою товарознавчою класифікацією виділяють м'ясо за такими характеристиками: вид тварини, вік, стать, вгодованість. З чого можна зробити висновок, що

найважливішими ознаками для розподілу м'яса на різні категорії є його вид, вік, стать та вгодованість.

1.4. Вимоги до якості та безпечності м'яса баранини

Якість м'яса – це сукупність властивостей, які виявляють придатність м'яса для харчування, до них належать показники повноцінності (харчова і біологічна) і санітарно-ветеринарної безпеки (доброякісність і безпечність). Під доброякісністю розуміють відсутність у м'ясі процесів псування (гниття, окислення, прогіркання, пліснявіння та ін.).

Показники безпечності – відсутність у м'ясі бактеріологічних, хімічних, механічних патогенів (патогенних мікробів, грибів, гельмінтів, токсинів, механічних домішок та ін.) [29].

Харчова цінність м'яса визначається співвідношенням різних тканин, що входять до його складу, найбільш цінні з яких – м'язова і жирова. За вмістом в м'якоті білків баранина трохи поступається яловичині і телятині, а за вмістом жиру і калорійності перевищує їх. Калорійність їстівної частини туші овець вища, ніж яловичини (на 33-36 %), але нижче, ніж свинини (на 23-29 %), що знаходиться в прямій залежності із вмістом жиру (табл. 1.6).

Таблиця 1.6

Хімічний склад м'яса овець

Категорія вгодованості	Вміст, %				Енергетична цінність, ккал/кДж
	води	білків	жирів	золи	
Вища	52,9	15,3	31,0	0,8	351/1470
Середня	67,6	16,3	15,3	0,8	203/850
Нижчесередня	69,3	20,8	9,0	0,9	164/687
Ягнятина	68,9	16,2	14,1	0,8	192/803

Біологічна цінність м'яса визначається амінокислотним складом білків. В порівнянні з яловичиною в загальному білку баранини більше таких незамінних

амінокислот, як: аргінін, треонін, триптофан і однакова кількість метіоніну, а в порівнянні зі свининою - більше міститься тільки аргініну. За загальним вмістом незамінних амінокислот баранина трохи поступається яловичині і свинині.

Яловичий, свинячий і баранячий харчові жири складаються, головним чином, з пальмітинової, стеаринової, олеїнової і відносно невеликої кількості інших жирних кислот. На відміну від яловичого і свинячого, баранячий жир містить менше пальмітинової (на 3-4 %) і олеїнової (на 3-7 %), але значно більше стеаринової (на 5-12 %) і не містить пальмитолеїнової кислоти. З відомих в природі 40 жирних кислот в баранині виділено 18. Що стосується вмісту поліненасичених жирних кислот, то по їх сумарній кількості баранячий жир поступається тільки свинячому (на 7 %), але перевершує яловичий (на 3 %).

Баранячий жир поступається жиру інших видів сільськогосподарських тварин за вмістом активних в хімічному і біологічному відношенні неорганічних жирних кислот.

Ще одна особливість баранячого жиру – невеликий вміст холестерину – 29 мг %, в порівнянні з 75 мг % в яловичому і 74,5126 мг % в свинячому жирі.

У баранині міститься більше нікотинової кислоти, біотину і вітаміну B₁₂ в порівнянні зі свининою, але менше тіаміну, пантотенової кислоти і вітаміну B₆, а в порівнянні з яловичиною – більше тіаміну, рибофлавіну, нікотинової кислоти, біотину і менше фолієвої кислоти і вітаміну B₆.

За вмістом макроелементів (кальцію, фосфору і заліза) баранина трохи відрізняється від інших видів м'яса і лише по кількості фосфору значно поступається телятині.

По мікроелементах (мідь, алюміній, цинк) баранина перевершує інші види м'яса, а за вмістом алюмінію поступається тільки яловичині [29].

За доброякісністю м'ясо підрозділяють на свіже, сумнівної свіжості і несвіже.

До приймання і реалізації допускають тільки доброякісне (свіже) м'ясо, в якому відсутні ознаки мікробіологічних уражень.

Свіже м'ясо має на поверхні туші корочку підсихання блідо-рожевого або блідо-червоного кольору, у розмороженої туші – червоного кольору; жир м'який. М'язи на розрізі злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері; колір – властивий даному виду м'яса. Консистенція м'яса на розрізі щільна, пружна; ямка, утворена при натискуванні пальцем, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий кожному виду м'яса. Жир не повинен мати запаху осалювання або прогоркання. Колір і консистенція – властиві кожному виду м'яса. Сухожилля пружні, щільні; у розмороженого м'яса – м'які, рихлі. Бульйон прозорий, ароматний.

М'ясо сумнівної свіжості має ознаки початкової стадії псування. Поверхня м'яса місцями зволожена, злегка липка, потемніла. М'язи на розрізі вологі, залишають вологу пляму на фільтрувальному папері, злегка липкі, темно-червоного кольору; у розмороженого м'яса з поверхні стікає м'ясний сік, злегка мутнуватий. Консистенція м'яса на розрізі менш щільна і менш пружна порівняно із свіжим м'ясом; ямка, утворена при натискуванні пальцем, вирівнюється повільно (протягом 1 хвилини). Запах злегка кислуватий або з відтінком затхлості. Жир м'який, злегка липкий до пальців, сірувато-матового кольору, у розмороженого м'яса злегка рихлий. Сухожилля менш щільні порівняно із свіжим м'ясом, матово-білого кольору. Бульйон прозорий або каламутний, із запахом, не властивим свіжому бульйону. М'ясо сумнівної свіжості до реалізації не допускається, питання про його використання вирішується органами санітарного контролю.

М'ясо сумнівної свіжості і несвіже, яке має незадовільні органолептичні показники, може бути джерелом харчових отруєнь.

М'ясо несвіже характеризується сильно підсохлою поверхнею м'яса, яка покрита слизом сірувато-коричневого кольору або цвіллю. М'язи на розрізі зволожені, липкі, червоно-коричневого кольору; у розмороженого м'яса з поверхні стікає мутний м'ясний сік. На розрізі м'ясо в'яле; ямка, утворена при

натискуванні пальцями, не вирівнюється. Запах кислий, затхлий. Жир сіруватоматового кольору, при роздавлюванні мажеться. Сухожилля розм'якшені, сіруватого кольору. Бульйон мутний, з великою кількістю пластівців, з різким, неприємним запахом. Бульйон каламутний, з великою кількістю пластівців, з різким, неприємним запахом. М'ясо в цій стадії псування підлягає утилізації.

Правильна оцінка доброякісності м'яса необхідна для виявлення якості продукту, термінів його зберігання і способів обробки [22].

Загальні вимоги до якості м'яса баранини визначені стандартом ГОСТ 31777-2012 «Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия» та наведені у табл. 1.7, табл. 1.8.

Таблиця 1.7

Характеристика м'яса баранини залежно від віку забитої тварини [28]

М'ясо від дорослих баранів та овець	М'ясо від молодих баранів та овець	М'ясо від ягнят
Мускулатура спини і попереку на дотик розвинена задовільно; маклоки, остисті відростки спинних і поперекових хребців злегка виступають; на попереку і спині промацуються помірні відкладення підшкірного жиру, на ребрах жирові відкладення незначні. У курдючних овець в курдюці, а у жирнохвостих овець в хвості помірні жирові відкладення; курдюк недостатньо наповнений	Мускулатура спини, попереку на дотик добре розвинена; остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, загривок злегка виступає; підшкірний жир прощупується на крижах і попереку. У курдючних овець в курдюці і у жирнохвостих овець в хвості є помірні відкладення жиру	Мускулатура спини добре розвинена, остисті відростки спинних і поперекових хребців не виступають, в області холки виступають незначно. У курдючних і жирнохвостих ягнят остисті відростки спинних, поперекових хребців і холки виступають, жирові відкладення в курдюці і жирному хвості незначні

Суттєвий вплив на якість м'яса при зберіганні чинить розвиток мікроорганізмів, зміни в ліпідах, усушка, тобто мікробіологічне псування та біохімічні процеси.

До дефектів м'яса, які не допускаються при реалізації м'яса, відносять загар, ослизнення, пліснявіння, гниття, бродіння, пігментацію, потемніння кольору, опіки, механічні забруднення, сліди комах, пожовтіння і прогіркання жирів.

Таблиця 1.8

Вимоги до якості м'яса баранини за стандартом ГОСТ 31777-2012 [28]

Номер пункту	Характеристика
5.2.14	М'ясо повинне бути свіжим, без стороннього запаху. Колір баранини від рожевого до червоно-вишневого кольору; колір ягнятини – від рожево-молочного до рожевого з червонуватим відтінком. Жир білий, жовтуватий. На замороженій і підмороженій баранині не допускається наявність льоду і снігу.
5.2.15	Не допускаються для реалізації, а використовують для промислової переробки на харчові цілі туші наступного якості: а) свіжі, але змінили колір (потемніло); б) із зачистками від побитостей і синців, а також зривами підшкірного жиру і м'язової тканини, що перевищують 10% поверхні туші; в) заморожені більше одного разу.
5.2.16	За мікробіологічними показниками, вмістом токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів баранина і ягнятина повинні відповідати вимогам допустимих рівнів, встановлених нормативними правовими актами.
5.2.17	За показниками безпеки у ветеринарному відношенні баранина і ягнятина повинні відповідати вимогам правил ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів.
5.3	Для вироблення баранини і ягнятини використовують здорових овець і ягнят вирощених в спеціалізованих та індивідуальних господарствах, з дотриманням агрохімічних, ветеринарних і зоогігієнічних вимог. Всі продукти забою повинні пройти ветеринарно-санітарну експертизу відповідно до правил ветеринарного огляду забійних тварин і ветеринарно-санітарної експертизи м'яса та м'ясних продуктів

Загар – поява в товщі м'язів кислого запаху, сіро-червоного або коричнево-червоного кольору з зеленуватим відтінком, консистенція м'яса в'яла. Виникає цей дефект при неправильному охолодженні, дуже щільному укладанню туш і відсутності вентиляції.

Ослизнение – утворення на поверхні м'яса липкого слизу, який погіршує товарний вигляд м'яса, його смак і запах. З'являється дефект під впливом бактерій (ахромобактер, псевдомонас), які розщеплюють білки.

Пліснявіння – ураження ділянок м'яса плісневими грибами, де відсутня циркуляція повітря. У результаті уражені ділянки стають білого, сірого або сіро-зеленого кольору, з'являється специфічний запах затхлості і пліснявіння.

Гниття – гнильне розкладання м'яса під впливом аеробних бактерій, що починається з поверхні. При гнитті м'ясо спочатку блідне, потім набуває зеленуватий відтінок, обумовлений утворенням сульфоміоглобіна. На початку розвитку гнильного процесу запах м'яса затхлий, потім неприємний, з кислуватим відтінком, а при глибокому псуванні гнильний. Консистенція м'яса на початку гнильного розкладу майже не змінюється, потім сила зчеплення волокон слабшає, відбувається поперечний розрив м'язових волокон, спостерігається розпад тканин.

Гнильне бродіння – набуття м'ясом неприємного кислого запаху внаслідок зброджування вуглеводів м'яса анаеробними бактеріями (типу путріфацист) при поганому знекровленні і дуже повільному охолодженні туш. М'ясо при бродінні розм'якшується, стає сірим.

Потемніння – концентрація барвників в результаті інтенсивного випаровування вологи під час зберігання охолодженого і замороженого м'яса при недостатній вологості повітря і за підвищеної температури.

Пігментація – плями різних кольорів на поверхні м'яса, утворюються колоніями аеробних бактерій.

Опіки (плями білувато-сірого кольору на поверхні замороженого м'яса) – результат випаровування вологи або оптичний ефект внаслідок утворення

дрібних кристалів при швидкому заморожуванні; підвищена усушка ($0,6 \text{ дм}^2$) викликає необоротну зміну кольору поверхневого шару м'яса.

Потемніння і прогіркання жирів виникає найчастіше у м'яса, що зберігаліся в замороженому або охолоджені вигляді більш тривалий час, ніж допустимо при даній температурі; підвищена температура зберігання, кисень повітря і вплив світла прискорюють всування жиру.

Сліди комах, найчастіше сліди мух, залишаються на м'ясі у вигляді їх яєць, з яких виводяться личинки, а також комахи заражають м'ясо хвороботворними бактеріями [30].

Отже, якість м'яса – це сукупність властивостей, які характеризують придатність м'яса для харчування, до них належать показники повноцінності (харчова і біологічна) і санітарно-ветеринарної безпеки (доброякісність і безпечність).

РОЗДІЛ 2

Експертиза м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України

2.1. Організація, об'єкти та методи дослідження

Експертиза імпортного м'яса баранини, що реалізуються на ринку України, була проведена в лабораторіях кафедри товарознавства, управління безпечністю та якістю Київського національного торговельно-економічного університету. Загальна схема досліджень наведена на рис. 2.1.

Перший етап передбачав теоретичні дослідження, зокрема аналіз ринку м'яса забійних тварин, законодавчо-нормативної бази нетарифного регулювання імпорту м'яса баранини, вивчення класифікації та вимог до якості та безпечності м'яса баранини.

На другому етапі досліджень було проведено експертизу м'яса баранини. Під час проведення даного етапу вивчався асортимент м'яса баранини, було визначено об'єкти дослідження, здійснено вибір критеріїв, методів та засобів ідентифікації. Під час експертизи м'яса баранини провидився аналіз маркування, досліджувалися органолептичні та фізико-хімічні показники якості на відповідність вимогам нормативної документації.

Практичний аналіз заходів нетарифного регулювання, які застосовуються при імпорті м'яса баранини, є заключною частиною організації досліджень. Він побудований на визначенні коду м'яса баранини згідно з УКТЗЕД, митної вартості та нарахуванні митних платежів, аналізі митного регулювання імпорту м'яса баранини із застосуванням принципу «єдиного вінка» та розробці шляхів мінімізації митних ризиків при імпорті м'яса баранини.

Для проведення експертизи було обрано п'ять зразків імпортного замороженого м'яса баранини різних виробників країни виробництва Нова Зеландія, які переміщуються за МД UA125100/2018/0890785:

Зразок 1 – гомілка бараняча виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd;

- Зразок 2 – ошийок баранячий виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd;
 Зразок 3 – ошийок баранячий виробництва Taylor Preston Ltd;
 Зразок 4 – лопатка бараняча виробництва Crusader Meats New Zealand;
 Зразок 5 – окорок баранячий виробництва Crusader Meats New Zealand.

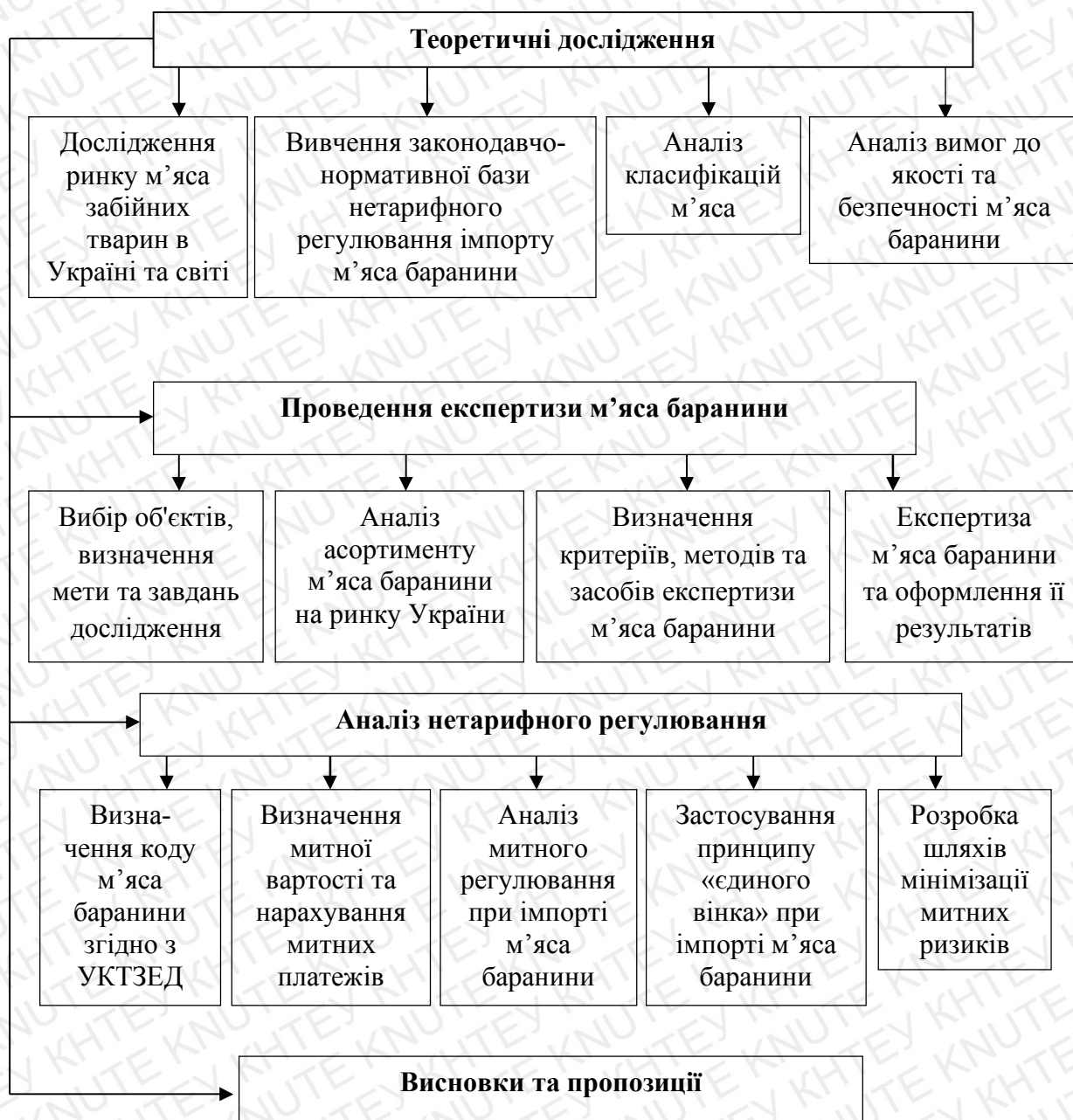


Рис. 2.1. Загальна схема проведення досліджень

Для проведення досліджень використовувались органолептичні та інструментальні методи.

Органолептичне дослідження м'яса направлене на визначення стану та свіжості м'яса. Органолептичні методи передбачають визначення: зовнішнього вигляду і кольору, консистенції, запаху, стани жиру, стану сухожиль, прозорості та аромату бульйону.

Зовнішній вигляд і колір м'яса визначають при денному світлі зовнішнім оглядом розрізу глибинних шарів м'язів. У замороженому м'ясі відмічають наявність льодяної кірки та ознак ослизнення, пліснявіння, забруднення на поверхні.

Визначення консистенції проводять при температурі 15-20°C. Легким натисканням пальця утворюють ямку і стежать за її вирівнюванням [31].

Визначення запаху поверхневого шару випробуваного зразка також проводять при температурі 15-20 °C. Для визначення запаху мороженого м'яса чистий ніж нагрівають у гарячій воді, обтирають насухо і роблять ним розріз у напрямку кістки і відразу визначають запах в глибинних шарах м'язів.

Під час дослідження стану жиру визначають колір, запах і консистенцію жиру.

Стан сухожиль визначають їх обмацуванням і встановленням їх пружності, щільності і стану суглобових поверхонь.

Стан кісткового мозку характеризують його колір та консистенція, які визначаються під час зовнішнього огляду на зламі кістки.

Визначення прозорості та аромату бульйону проводиться при варці фаршу.

Для отримання однорідної проби фаршу для випробувань кожен зразок м'яса окремо пропускають через м'ясорубку з діаметром отворів решітки 2 мм і отриманий фарш ретельно перемішують.

Після цього зважуванням на лабораторних вагах відбирають 20 г отриманого фаршу і поміщають у конічну колбу місткістю 100 см³, заливають 60 см³ дистильованої води, ретельно перемішують і ставлять у киплячу водяну баню на 10 хв.

Запах м'ясного бульйону визначають в момент появи парів з колби. Для визначення прозорості 20 см³ бульйону наливають в мірний циліндр місткістю 25 см³ і встановлюють ступінь його прозорості візуально [31].

За результатами органолептичних досліджень роблять висновок про свіжість м'яса баранини.

За допомогою візуального огляду та керуючись ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли» [32], де описані анатомічні межі розділу частин туші баранини, визначають види відрубів м'яса туші баранини.

Інструментальні методи передбачають проведення досліджень з використанням спеціальної апаратури, приладів, хімічного посуду, реактивів, а також відповідної техніки проведення вимірювань [33].

За допомогою скляного рідинного термометра виготовленого згідно з ГОСТ 28498-90 «Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний» [34] визначають температуру м'яса попередньо зробивши розріз у товщі м'язової тканини.

Мікроскопія використовується для вивчення структури м'яса та визначення видової належності м'яса. Тонкий зріз м'яса наносять на предметне скло та вивчають під мікроскопом. Препарати розглядають під мікроскопом спочатку при малому збільшенні об'єктива 10^x, а потім при середньому – 40^x [35, 36].

Метод визначення кількості летких жирних кислот застосовується для визначення свіжості м'яса. Він заснований на виділенні летких жирних кислот, що накопичилися в м'ясі при його зберіганні, і визначенні їх кількості титруванням дистиляту гідроокисом калію або гідроокисом натрію.

Для його проведення фарш масою 25г, який був приготований для варки бульйона, поміщають в круглодонну колбу. Туди ж наливають 150 см³ розчину сірчаної кислоти концентрації 20 г/дм³. Вміст колби перемішують і закривають пробкою. Після відгону отриманий дистилят титрують 0,1 Н розчином гідроксиду калію (або гідроксиду натрію) з попереднім додаванням 2-3 крапель

фенолфталеїну до появи незмінного протягом 30 с малинового забарвлення [36].

Метод визначення продуктів первинного розпаду білків в бульйоні заснований на осадженні білків нагріванням, утворенням в фільтраті комплексів сірчаноокислої міді з продуктами первинного розпаду білків, що випадають в осад.

Для цього гарячий м'ясний бульйон фільтрують через щільний шар вати. У пробірку наливають 2 см³ фільтрату і додають 3 краплі розчину сірчаноокислої міді концентрацією 50 г/дм³. Пробірку струшують два-три рази і ставлять в штатив. Через 5 хв визначають прозорість розчину та випад осаду [36].

Метод визначення масової частки вологи заснований на висушуванні проби з піском до постійної маси. У бюксу з 10-15 г очищеного і висушеного до постійної маси піску поміщають 5 г підготованої проби м'яса і перемішують скляною паличкою. Бюксу поміщають у сушильну шафу і витримують при температурі 103±2°C протягом 2 год до постійної маси [37].

Потенціометричний метод застосовується для вимірювання рН середовища в фарші, який був приготований для варки бульйона, за допомогою потенціометра або лакмусового паперу [38, 39].

Отже, було визначено особливості організації проведення досліджень та об'єкти дослідження – заморожене м'ясо баранини країни виробництва Нова Зеландія. Також визначені та описані органолептичні та інструментальні методи дослідження м'яса баранини. Результати проведених досліджень наведені в п. 2.4 випускної кваліфікаційної роботи.

2.2. Товарознавча характеристика асортименту м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України

Усі породи овець поділяються на: тонкорунні шерстного напрямку, тонкорунні м'ясо-шерстного напрямку, напівтонкорунні, смушково-шубні, молочні для смушки, м'ясні, м'ясо-сальні.

Кращими м'ясними якостями характеризуються вівці м'ясо-сального, м'ясного і м'ясо-шерстного напрямів продуктивності.

М'ясні породи овець відрізняються скороспілістю і високою м'ясною продуктивністю – великою живою масою, забійним виходом (55–65%), хорошою якістю м'яса (м'ясо ніжне, соковите, смачне).

М'ясо-сальні породи овець розводять здебільшого для отримання м'яса високої якості та сала. У овець цих порід жирові відкладення з'являються переважно в курдюці, хвості, під шкірою і на внутрішніх органах. Середня жива маса маток становить 70–80 кг, баранів – 100–120 кг, забійний вихід 50–60 % [40].

Залежно від віку на ринку можна придбати м'ясо баранини з:

- молодого ягняти – віком до 6 місяців;
- ягняти – віком до 12 місяців;
- баранчика чи ярки – молодий баранчик чи вівця, які мають 1-2 постійних різця;
- ярочки або валушка – вівця або кастрований баран, які мають більше ніж один постійний різець;
- вівцематки – вівця, яка має один та більше постійних різців;
- валуха – кастрований баран, який має один та більше постійних різців;
- барана – дорослий кастрований чи некастрований баран, який має більше ніж один постійний різець [27].

Імпортне м'ясо баранини постачається в охолодженому та замороженому вигляді, щоб збільшити термін зберігання м'яса. Також використовують індивідуальне пакування або розфасовку навалом у пластмасові та картонні контейнери.

Для тривалого зберігання м'яса баранини у вигляді окремих порцій та оброблених тушу свіжому вигляді при індивідуальному пакуванні найчастіше використовують упакування у вакуумі та у модифікованому газовому середовищі. Таким чином досягається мінімальний рівень кисню в упаковці, що запобігає потемнінню м'яса [29].

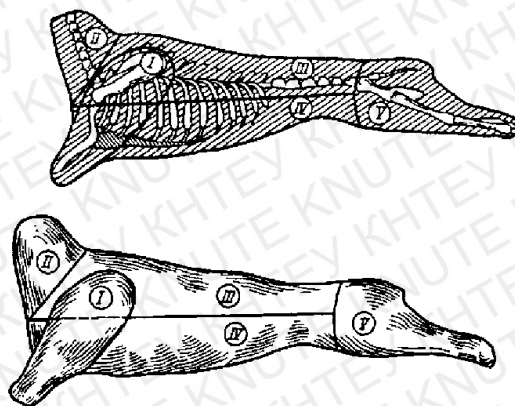
На ринку України можна придбати м'ясо баранини у цілих тушах, напівтушах, четвертинах та у відрубках (рис. 2.2, рис. 2.3).

Туша баранини включає в себе всі частини скелетної мускулатури і кістки, в тому числі скакальні та колінні суглоби, всі шийні хребці та до п'яти хвостових хребців.

Напівтушу баранини отримують з туші баранини шляхом її розрубання на дві частини. При цьому розрубання проводять по центру кожного крижового, поперекового, грудного та шийного хребців.

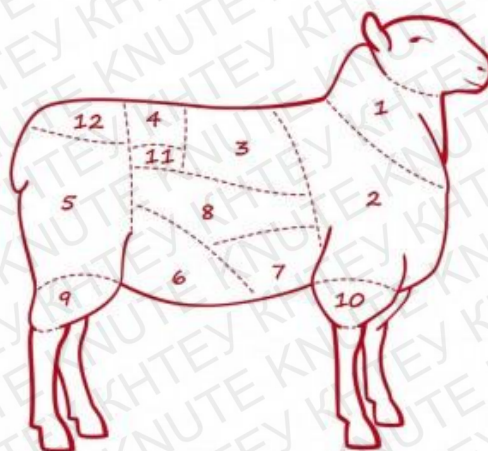
Для отримання четвертини напівтуші розрізають упоперек на дві частини – передню і задню. Лінія розрубання проходить по контуру задньої ноги, тазової кістки, між крижовим і поперековим хребцями.

Відруби м'яса баранини отримують шляхом розроблювання передньої та задньої четвертин. З передньої четвертини отримують шию, рульку з голяшкою, лопатку, ребра. Із задньої четвертини – пащину, філейну частину, оковалок з щупом, голяшку стегно, криж. З філейної частини з внутрішньої сторони відокремлюють вирізок, прилеглу до хребта [41].



I – лопаткова частина, II – шийна частина, III – корейка, IV – грудинка, V – тазостегнова частина

Рис. 2.2. Схема розрубання баранячої туші [42]



1 – шия, 2 – лопатка, 3 – корейка, 4 – сідло, 5 – стегно, 6 – пашина, 7 – грудинка, 8 – ребра, 9 – гомілка, 10 – рулька, 11 – вирізка, 12 – криж

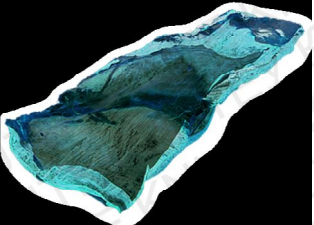
Рис. 2.3. Відруби баранячої туші [43]

Асортимент відрубів з м'яса баранини досить різноманітний (табл. 2.1). Загалом їх можна поділити на м'ясо на кістці та без кістки, тобто на обвалене та необвалене м'ясо відповідно.

Таблиця 2.1

Асортимент відрубів м'яса баранини [44, 45, 46]

Назва 1	Зовнішній вигляд 2	Характеристика 3
Шия		Шийна частина ближче до голови. Входять три з половиною шийних хребця. Відрізняється підвищеним вмістом жирових тканин.
Лопатка		Великим шмат м'яса, що включає в себе рульку і заплічну частину. М'ясо щільне.

1	2	3
Корейка		Спинна частина туші, що містить в собі м'ясо і реберну кістку. В корейці мускульна тканина розміщена вздовж спинних хребців, паралельно до яких проходить і потилично-шийна зв'язка.
Сідло		Знаходиться в поперековій частині туші. У цей відруб входить частина хребта і ребер.
Стегно		До відрубів входить стегнова кістка, велика кількість мускульної тканини, мала кількість сполучної тканини і помірна – жиру.
Пашина		Знаходиться позаду грудинки, нижче поперекової частини. В пашині багато сполучної тканини, жиру і мало мускульної.
Грудинка		Входять нижні кінці ребер, грудна кістка з хрящем і нижня частина плечової кістки. У передній частині грудинки багато жиру, в задній – сполучної тканини.
Ребра		М'ясна реберна частина і верхня частину грудини. М'язи у ділянці ребер розміщені у вигляді тонкого шару, вкритого жиром.
Гомілка		Знаходиться нижче плечової частини. Нижня частина ноги, без філейної частини. До відрубів входять частина гомілкової кістки і скакальний суглоб.
Вирізка		Шматки м'яса овально-видовженої форми.

Окрему ланку займає м'ясо баранини з позначкою «Halal». Знак відповідності «Halal» – це особливе маркування, яке наноситься на упаковку товару виробника, що пройшов сертифікацію «Halal» і має відповідне свідоцтво. Такий продукт відповідає вимогам Законів Ісламу (Шаріату) [47], які полягають у:

- 1) М'ясо повинне бути отримане від дозволеної тварини. Це означає, що м'ясо від свиней, загиблих до забою або від хворих тварин не може бути халяльним;
- 2) Повинен застосовуватися особливий спосіб забою, який полягає у перерізанні ший гострим ножом. Під час акту забою обов'язково згадують Аллаха, демонструючи таким чином, що ця жертва зроблена на славу Аллаха;
- 3) Обов'язковому повному знекровлені туші, оскільки м'ясо із залишками крові не може вважатися валяльним [48].

Маркування «Halal» (рис. 2.1) універсальне в усьому світі і є прямим підтвердженням відповідності продукту всім необхідним вимогам і канонам ісламу [47].



Рис. 2.4. Приклади емблеми «Halal»

Отже, на ринку України можна придбати м'ясо баранини з Нової Зеландії, Австралії, Росії, але 96% усього представленого м'яса баранини має країну виробництва Україну, що сприяє зростанню обсягів експорту за кордон. Для підвищення вартості вихідного продукту та розширення можливостей експорту на ринки Близького та Далекого Сходу українські виробники все частіше проходять добровільну сертифікацію «Halal».

2.3. Визначення критеріїв, методів і засобів ідентифікації м'яса баранини

Проведення ідентифікації м'яса має місце у разі виникнення підозри щодо порушень митних правил під час його перевезення через митний кордон України, які можуть бути пов'язані з визначення коду згідно з УКТЗЕД, якому відповідає менша ставка мита, зниження митної вартості, уникнення застосування заходів нетарифного регулювання.

Ідентифікувати м'ясо означає визначити його індивідуальні характеристики та встановити приналежність до певного виду м'яса.

Аналіз класифікації м'яса дозволив виокремити ознаки, які є визначальними для ідентифікації м'яса баранини та визначення його коду згідно з УКТЗЕД, зокрема підтвердження видової приналежності м'яса, визначення віку тварини (ягнятина, баранина), способу розробки, характеру термічної та механічної обробки (пит. 3.1).

Вони стали основою для визначення критеріїв ідентифікації, тобто характеристик, які дозволяють встановити та ототожнити найменування представленого товару з найменуванням, зазначеним на маркуванні або в нормативних, товаросупровідних документах.

З метою ідентифікації видів м'яса використовують критерії, наведені у табл. 2.2, табл. 2.3, табл. 2.4.

Таблиця 2.2

Маркування м'яса баранини

Критерій	Метод	Засіб
Найменування продукту	Аналітичний	ТСД, маркування, ГОСТ 1935-55 М'ясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия [49], ГОСТ 7596-81 М'ясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли [32]
Вид м'яса	Аналітичний, лабораторний	ТСД, маркування, ГОСТ 19496-93 М'ясо. Метод гистологического исследования [35]

Критерій	Метод	Засіб
Номер бійні або номер партії	Аналітичний	ТСД, маркування, Технічний регламент щодо правил маркування харчових продуктів [16]
Дата забою		
Дата пакування		
Строк зберігання		
Метод зберігання		
Умови зберігання		
Вага нетто		
Країна походження		
Назва та адреса виробника		
Поживна та енергетична цінність		

Таблиця 2.3

Органолептичні показники м'яса баранини

Критерій	Метод	Засіб
Зовнішній вигляд	Органолептичний	ГОСТ 7269-79 М'ясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести [31]
Колір		
Консистенція		
Запах		
Стан жиру		
Стан сухожиль		
Стан суглобових поверхонь кісток		
Стан кісткового мозку		
Стан і аромат бульйону		
Стан обробки		Зовнішній огляд

Таблиця 2.4

Фізико-хімічні показники м'яса баранини

Критерій	Метод	Засіб
Температура всередині м'яса	Вимірювальний	ГОСТ 1935-55 М'ясо-баранина и козлятина в тушах. Технические условия [49], ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний [34]

Критерій	Метод	Засіб
Мікроструктура м'яса	Мікроскопіювання	ГОСТ 19496-93 М'ясо. Метод гистологического исследования [35], ГОСТ 23392-78 М'ясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести [36]
Вміст летких жирних кислот	Вимірювальний	ГОСТ 23392-78 М'ясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести [36]
Вміст продуктів первинного розпаду білків	Вимірювальний	
Масова частка вологи	Вимірювальний	ГОСТ 33319-2015 М'ясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги [37]
pH	Вимірювальний	ГОСТ Р 51478-99 М'ясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (pH) [38]

Дотримання вимог маркування м'яса баранини визначається відповідно до вимог Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів [16].

На маркуванні імпортного м'яса баранини повинна в обов'язковому порядку бути зазначена наступна інформація українською мовою:

- 1) назва і склад;
- 2) часові межі придатності;
- 3) умови зберігання;
- 4) найменування та місцезнаходження виробника та імпортера;
- 5) найменування та місцезнаходження і номер телефону підприємства, яке здійснює функції щодо прийняття претензій від споживача, у разі якщо цим підприємством не є виробник;
- 6) номер партії виробництва;
- 7) інформація про генетично модифіковані організми в складі харчового продукту;
- 8) інформація щодо місця походження;

9) поживна (харчова) цінність (г) та енергетична цінність (калорійність) (кДж та/або ккал) на 100 г;

10) застереження щодо споживання харчового продукту певними категоріями споживачів.

Дослідження органолептичних та фізико-хімічних показників проводиться відповідно до норм ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/ 308:2007 «Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості» [27], ГОСТ 1935-55 «М'ясо. Баранина и козлятина в тушах» [49], ГОСТ 7596-81 «Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли» [32].

Вид м'яса визначається за розміром та формою туш, будовою скелета та м'язових тканин, на поперечному розрізі, кольором тощо.

Морфологічний склад м'яса баранини залежить від породи, статі, віку і вгодованості овець. У тушах ягнят міститься більше кісток, менше м'якоті, ніж в тушах дорослих тварин, і підшкірний жир покриває тушу тонким шаром. З підвищенням вгодованості збільшується вміст м'якоті і жиру, зменшується питома маса кісток [28].

М'ясо баранини від молодих тварин має червонуватий колір, дорослих – від світло-червоного до червоного, старих – темно-червоного. Кращим вважається м'ясо молодих тварин у віці до одного року. Воно відрізняється ніжною консистенцією тонковолокнистих м'язів, приємним смаком, соковитістю. М'ясо старих овець грубе, має виражений запах (виділень поту) і більш тугоплавкий жир [30].

За анатомічними особливостями кісток скелету тварини також можна ідентифікувати м'ясо баранини. Відмітними ознаками кісток вівці є:

- 1) Наявність 13 грудних хребців з довгими остистими відростками. 1-10 – направлені назад, 11-13 – прямі;
- 2) Наявність 6 поперекових хребців з широкими поперековими відростками направленими вбік;
- 3) Крихова кістка складається з 4-5 хребців.

Особливість полягає у тому, що ідентифікація м'яса в невеликих шматках та з вилученими кістками є практично неможливою [50].

Залежно від температури м'ясо баранини розділяють на:

- а) остигле – піддане після оброблення туш охолодженню до температури не вище 12 °С; поверхня м'яса має кірочку підсихання;
- б) охолоджене – піддане після оброблення туш охолодженню до температури в товщі м'язів від 0 до плюс 4 °С; поверхня м'яса незволожена; м'язи пружні;
- в) заморожене – піддане заморожуванню до температури не вище мінус 8°С у товщі м'язів [49].

Заморожене свіже м'ясо баранини має певні відмінні особливості від охолодженого та розмороженого:

- поверхня м'яса має нормальний колір з більш яскравим відтінком;
- консистенція м'яса тверда;
- запах відсутній;
- жир білого кольору;
- сухожилля щільні, білого кольору;
- бульйон каламутний.

При зберіганні м'яса у замороженому вигляді у ньому протікає ряд змін, які тим менші, чим нижча температура і коротший строк зберігання. При зберіганні мороженого м'яса відбувається сублімація кристалів льоду в поверхневому шарі, що зумовлює втрату маси продукту. Гістологічні зміни полягають у перекристалізації льоду в тканинах – зменшення кількості кристалів, збільшення їх розмірів, їх перерозподіл. Ступінь перекристалізації тим вищий, чим вища та частіші коливання температури. [51]

2.4. Експертиза м'яса баранини та оформлення її результатів

Експертиза – це дослідження будь-якого питання чи об'єкта, яке вимагає спеціальних знань, з наданням вмотивованого висновку [33].

Метою проведення експертизи м'яса баранини є підтвердження коду згідно з УКТЗЕД товарів, заявлених до митного оформлення за МД UA125100/2018/0890785.

Завдання, які були поставлені для досягнення поставленої мети експертизи:

1. Встановити вид м'яса;
2. Встановити характеристики товару, які є необхідними для його класифікації згідно з УКТЗЕД;
3. Встановити чи відповідає товар задекларованому опису у графі 31 МД та коду товару в графі 33 МД.

Досліджувані об'єкти, які описані у пункті 2.1 роботи, були упаковані у поліетиленову вакуумну упаковку з наклеєними зверху етикеткою та контретикеткою.

У табл. 2.5, табл. 2.6, табл. 2.7 наведено результати експертизи досліджуваних зразків за обраними критеріями.

Таблиця 2.5

Результати дослідження маркування м'яса баранини

Критерій	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Найменування продукту	Гомілка бараняча	Ошийок баранячий	Ошийок баранячий	Лопатка бараняча	Окорок баранячий
Вид м'яса	заморожена	заморожений	заморожений	заморожена	заморожений
Вид м'яса	Баранина	Баранина	Баранина	Баранина	Баранина
Номер бійні або номер партії	62941	62952	відсутній	5768	7872
Дата забою	відсутня	відсутня	відсутня	16 APR 2018	10FEB 2018
Дата пакування	відсутня	відсутня	05 JAN 2018	17 APR 2018	11FEB 2018
Строк зберігання	19 AUG 2018	20 SEP 2018	05 JAN 2019	17 APR 2019	11FEB 2019
Метод зберігання	Замороженим				
Умови зберігання	не вказані	не вказані	Зберігати при температурі -18°C. Не заморожувати повторно.	Зберігати при температурі -18°C.	Зберігати при температурі -18°C.
Вага нетто, г	766	384	1 000	566	1 200

Критерій	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Країна походження	Нова Зеландія	Нова Зеландія	Нова Зеландія	Нова Зеландія	Нова Зеландія
Назва та адреса виробника	Al Nemah Halal Meat Ltd LEV 27 PWC Tower, 188 Qay street. Auckland, 1010 NewZealand	Al Nemah Halal Meat Ltd LEV 27 PWC Tower, 188 Qay street. Auckland, 1010 NewZealand	Taylor Preston Ltd PB 13-908 Johnsonville Wellington, 6440 NewZealand	Crusader Meats New Zealand 979 StateHighway 30, Benneydale 3987 NewZealand	Crusader Meats New Zealand 979 StateHighway 30, Benneydale 3987 NewZealand
Поживна цінність (г/100мг)	не вказана	не вказана	не вказана	білки – 14,97 жири –35,59 вуглеводи – 0	білки – 17,47 жири – 29,88 вуглеводи – 0
Енергетична цінність (ккал)	не вказана	не вказана	не вказана	256	318

Таблиця 2.6

Результати дослідження органолептичних показників м'яса баранини

Критерій	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Зовнішній вигляд	Сухе, чисте, без пошкоджень, ослизнення				
Колір	Червоний	Темно-червоний	Темно-червоний	Червоний	Темно-червоний
Консистенція	Тверда, щільна	Тверда, щільна	Тверда, щільна	Тверда, щільна	Тверда, щільна
Запах	Слабкий, властивий м'ясу баранини, без сторонніх запахів				
Стан жиру	Твердий, під час роздавлювання кришиться, білого кольору				
Стан сухожиль	Пружні, щільні, поверхня гладка, блискуча	–	–	Пружні, щільні, поверхня гладка, блискуча	Пружні, щільні, поверхня гладка, блискуча
Стан кісткового мозку	Займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має білий колір	Займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має білий колір	Займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має світло-рожевий колір	Займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має світло-рожевий колір	Займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має білий колір

Результати дослідження фізико-хімічних показників м'яса баранини

Критерій	Зразок 1	Зразок 2	Зразок 3	Зразок 4	Зразок 5
Стан обробки	Необвалена	Необвалена	Необвалена	Необвалена	Необвалена
Температура всередині м'яса, °C	-15	-14	-14	-13	-14
Вміст летких жирних кислот, мг КОН	3,4	3,3	4,3	3,8	4,0
Масова частка вологи, %	54	64	59	55	58
pH	5	5	6	5	6
Стан і аромат бульйону	Має незначну каламутність, аромат приємний властивий	Має незначну каламутність, приємний властивий аромат	Каламутний, без вираженого аромату	Має незначну каламутність, приємний властивий аромат	Каламутний, без вираженого аромату

Згідно з отриманими результатами на маркуванні зразка 1 та зразка 2 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd не вказані дата забою, дата пакування, умови зберігання, поживна та енергетична цінність. А на зразку 3 виробництва Taylor Preston Ltd не вказані номер партії, дата забою, поживна та енергетична цінність.

За органолептичними показниками усі зразки є свіжими та відповідають за характерними ознаками м'ясу баранини. Каламутність бульйону та невиражений аромат у зразку 3 виробництва Taylor Preston Ltd та зразку 5 виробництва Crusader Meats New Zealand є допустимим для замороженого м'яса. Виміри температури всередині м'яса показали, що всі зразки належать до замороженого м'яса.

За характером будови кістки та структурою волокон м'язової тканини встановлено, що зразок 1 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd є баранячою гомілкою, зразок 2 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd є баранячим ошийком, зразок 3 виробництва Taylor Preston Ltd є баранячим ошийком, зразок

4 виробництва Crusader Meats New Zealand є баранячою лопаткою, зразок 5 виробництва Crusader Meats New Zealand є баранячим окороком.

Фізико-хімічні показники якості м'яса баранини нормуються у ГОСТ 23392-78 [37]. Стандартом визначено, що м'ясо вважається свіжим, якщо вміст летких жирних кислот до 4 мг КОН. Усі зразки за показником вмісту летких речовин є свіжими, окрім зразка 3 виробництва Taylor Preston Ltd, який має сумнівну свіжість.

Також, якщо при додавання сірчаноокислої міді у м'ясний бульйон для визначення вмісту продуктів первинного розкладу білків бульйон залишається прозорим, то вважається, що м'ясо свіже. Для бульйону із замороженого м'яса допускається каламутність. Якщо бульйон стає каламутним та випадають в осад пластівці, то вважають, що м'ясо має сумнівну свіжість. При додавання сірчаноокислої міді у жодному із зразків не випав осад з пластівців, тому м'ясо можна визначити як свіже.

На основі аналізу наукової літератури встановлено, що вологість свіжого м'яса баранини становить 67-70%, а значення рН свіжого м'яса – 5,3-5,8. Значення масової частки вологи у досліджуваних зразках є меншим, ніж у свіжому м'ясі баранини. Це є допустимим, оскільки м'ясо попередньо було заморожене. Зразки 3 виробництва Taylor Preston Ltd та 5 виробництва Crusader Meats New Zealand мають трохи збільшене значення рН, але вони не перевищують рН 6,5, коли м'ясо вважається зіпсованим.

За результатами проведеної експертизи п'яти зразків імпортного м'яса баранини встановлено, що зразки 1, 2 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd та зразок 3 виробництва Taylor Preston Ltd мають недоліки щодо маркування, які мають бути усунені.

Встановлені за результатами досліджень органолептичні та фізико-хімічні показники зразків в своїй сукупності достатні для їх ідентифікації як замороженого м'яса баранини у відрубках. Усі зразки є свіжими без ознак псування чи фальсифікації. Підтверджено код згідно УКТЗЕД 0204 42 90 00 та опис товару у графі 31 МД «м'ясо баранини у відрубках необвалене морожене».

Результати досліджень оформлені у вигляді висновку №125100 за формою затвердженою у додатку 3 Наказом Мінфіну №1058 від 02.12.2016 [52] (дод. А).

РОЗДІЛ 3

АНАЛІЗ ЗАХОДІВ НЕТАРИФНОГО РЕГУЛЮВАННЯ ПРИ

ІМПОРТІ М'ЯСА БАРАНИНИ

3.1. Визначення коду м'яса баранини згідно з УКТЗЕД

УКТЗЕД є товарною номенклатурою Митного тарифу, затвердженого Законом України «Про Митний тариф України», що використовується для цілей тарифного та інших видів регулювання зовнішньоекономічної діяльності, ведення статистики зовнішньої торгівлі, здійснення митного оформлення товарів [53].

В УКТЗЕД товари систематизовано за розділами, групами, товарними позиціями, товарними підпозиціями, найменування і цифрові коди яких уніфіковано з Гармонізованою системою опису та кодування товарів.

Для докладнішої товарної класифікації використовується сьомий, восьмий, дев'ятий та десятий знаки цифрового коду.

Структура десятизнакового цифрового кодового позначення товарів в УКТЗЕД включає код групи (перші два знаки), товарної позиції (перші чотири знаки), товарної підпозиції (перші шість знаків), товарної категорії (перші вісім знаків), товарної підкатегорії (десять знаків).

При декларуванні баранини декларантом або уповноваженою ним особою визначається її код відповідно до класифікаційних групувань, зазначених в УКТЗЕД.

Разом із тим митні органи здійснюють контроль правильності класифікації баранини з метою здійснення митного оформлення.

У разі виникнення суперечностей щодо правильності заявленого коду УКТЗЕД митні органи можуть вимагати надання додаткової інформації та призначати проведення досліджень для встановлення ознак, які є визначальними для встановлення коду баранини згідно з УКТЗЕД. У цьому разі рішення митних органів щодо класифікації є обов'язковими. Але у разі незгоди

з рішенням митного органу декларант або уповноважена ним особа має право оскаржити це рішення [11].

Дослідимо правильність визначення коду товарів згідно з УКТЗЕД, зазначених у МД UA125100/2018/0890785 від 24.06.2018. Згідно з даною МД та експертним висновком №123 на територію України в режимі імпорту ввозиться м'ясо баранини у відрубках необвалене морожене, а саме: гомілка бараняча морожена, лопатка бараняча морожена, ошийок баранячий морожений.

У табл. 3.1 наведена класифікація м'яса баранини згідно з УКТЗЕД.

Таблиця 3.1

Класифікація м'яса баранини згідно з УКТЗЕД [54]

Код товару	Опис товару
0204	Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена:
0204 10 00 00	- туші та половини туш ягнят, свіжі або охолоджені
	- інша баранина, свіжа або охолоджена:
0204 21 00 00	- - туші та половини туш
0204 22	- - інші відруби, необвалені:
0204 22 10 00	- - - передні чвертини короткого розрубу
0204 22 30 00	- - - хребтові краї спинної частини і/або ниркові частини
0204 22 50 00	- - - тазостегнові частини з гомілками
0204 22 90 00	- - - інші
0204 23 00 00	- - обвалена
0204 30 00 00	- туші та половини туш ягнят, морожені
	- інша баранина, морожена:
0204 41 00 00	- - туші та половини туш
0204 42	- - інші відруби, необвалені:
0204 42 10 00	- - - передні чвертини короткого розрубу
0204 42 30 00	- - - хребтові краї спинної частини і/або ниркові частини
0204 42 50 00	- - - тазостегнові частини з гомілками
0204 42 90 00	- - - інші
0204 43	- - обвалені:

Відповідно до даної класифікації м'ясо баранини належить до розділу I «Живі тварини; продукти тваринного походження», товарної групи 02 «М'ясо

та їстівні субпродукти», товарної позиції 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена».

До товарної групи 02 включається м'ясо в тушах (тобто тіло тварини з головою чи без неї), половини туш (туші розрубані навпіл у довжину), четвертин туш, окремих її частин і т.п.; м'ясні субпродукти, їстівне борошно та порошки з м'яса або м'ясних субпродуктів усіх тварин (крім риби, ракоподібних, моллюсків та інших водяних безхребетних – група 03), придатних для вживання людиною. До цієї групи включаються м'ясо і м'ясні субпродукти, якщо вони були попередньо обварені або піддані подібному обробленню, але не приготовлені для безпосереднього вживання.

Товарна позиція 0204 включає м'ясо тварин товарної позиції 0104, як свійських, так і диких овець та козлятина:

- 1) свіже (включаючи м'ясо пересипане сіллю для тимчасової консервації під час транспортування);
- 2) охолоджене, тобто піддане дії пониженої температури звичайно близько 0°C, без заморожування;
- 3) морожене, тобто охолоджене до температури нижче точки замерзання продукту до його повного промерзання [55].

У поясненнях до УКТЗЕД м'ясо баранини поділяють на ягнятину – м'ясо отримане від ягнят, незалежно від статі, віком до 12 місяців, та власне баранину, яку отримують від овець віком від 12 місяців і старше.

У товарній позиції 0204 відбувається також поділ м'яса на необвалене та обвалене. Необваленими є відруби м'яса, в яких присутні всі власні кістки, так і відруби м'яса, з якого окремі кістки або частина кісток були видалені (наприклад, з видаленою гомілковою кісткою та наполовину видаленою стегною кісткою). Обваленим є м'ясо в якому кістки вилучені, а потім можуть бути повторно вставлені так, що вони більше не з'єднуються з волокнами м'яса.

Важливим є також визначення частини тіла до якої належить відруб. У товарній позиції 0204 виокремлюють:

- туші у товарних підкатегоріях 0204 10 00 00, 0204 21 00 00, 0204 30 00 00, 0204 41 00 00 – цілі туші забитої тварини, після знекровлення, нутрування, знешкурення, які імпортуються з головою або без неї, з ногами або без них, з іншими невідділеними субпродуктами або без них;

- половини туш у товарних підкатегоріях 0204 10 00 00, 0204 21 00 00, 0204 30 00 00, 0204 41 00 00 – продукт, одержаний шляхом симетричного розділення цілої туші по центру кожного шийного, грудного, поперекового і крижового хребців і по центру грудини та лобково-сідничного зрощення;

- передні четвертини короткого розрубу у товарних підкатегоріях 0204 22 10 00, 0204 42 10 00 – передня частина туші, з грудинкою або без неї, що містить усі кістки і лопатки, разом з рулькою, заріз, шийно-спинну частину, обрубана перпендикулярно хребту і містить як мінімум п'ять і як максимум сім пар ребер, цілих або розрубаних;

- хребтові краї спинної частини і/або ниркові частини у товарних підкатегоріях 0204 22 30 00, 0204 42 30 00 – частина, що залишається від туші після вилучення тазостегнових частин з гомілками та передніх четвертин короткого розрубу з нирками або без них;

- тазостегнові частини з гомілкою у товарних підкатегоріях 0204 22 50 00, 0204 42 50 00 – задня частина туші, включаючи всі кістки та задні гомілки, відрубана під прямим кутом до хребта на рівні шостого поперекового хребця безпосередньо під клубовою кісткою або на рівні четвертого крижового хребця через клубову кістку в напрямку до лобково-сідничного зрощення [55].

Таким чином, товари, зазначені у МД UA125100/2018/0890785, відносяться до товарної позиції 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена», товарної підпозиції 0204 42 «інша баранина, морожена; інші відруби, необвалені», товарної підкатегорії 0204 42 90 00 «інші».

Отже, УКТЗЕД – це систематизований перелік товарів, що дозволяє класифікувати будь-який товар з наступним наданням йому відповідного коду.

Визначено, що м'ясо баранини класифікується згідно з УКТЗЕД у товарній позиції 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена». Деталізація коду проводиться за встановленням ознак як вік забитої тварини (ягнятина, баранина), за представленими частинами тіла тварин, за ступенем охолодження (свіжі, охолоджені, морожені) та за видом обробки (необвалене м'ясо, обвалене м'ясо). Було підтверджено код товару згідно з УКТЗЕД 0204 42 90 00, зазначеного у графі 33 МД UA125100/2018/0890785 (дод. Б) від 24.06.2018.

3.2. Визначення митної вартості та нарахування митних платежів при імпорті м'яса баранини

Митною вартістю товарів, які переміщуються через митний кордон України, є вартість товарів, що використовується для митних цілей, яка базується на ціні, що фактично сплачена або підлягає сплаті за ці товари.

Митна вартість товарів, що переміщуються через митний кордон України, визначається декларантом.

Декларант може провести консультації з органом доходів і зборів з метою обґрунтованого вибору методу визначення митної вартості на підставі інформації, яка наявна в органі доходів і зборів.

Рішення про коригування заявленої митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України з поміщенням у митний режим імпорту, приймається митним органом у письмовій формі під час здійснення контролю правильності визначення митної вартості цих товарів як до, так і після їх випуску, якщо органом доходів і зборів у випадках виявлено, що заявлено неповні та/або недостовірні відомості про митну вартість товарів, у тому числі невірно визначено митну вартість товарів.

Визначення митної вартості товарів, які ввозяться в Україну відповідно до митного режиму імпорту, здійснюється шістьма методами, послідовність використання яких наведена на рис. 3.1.

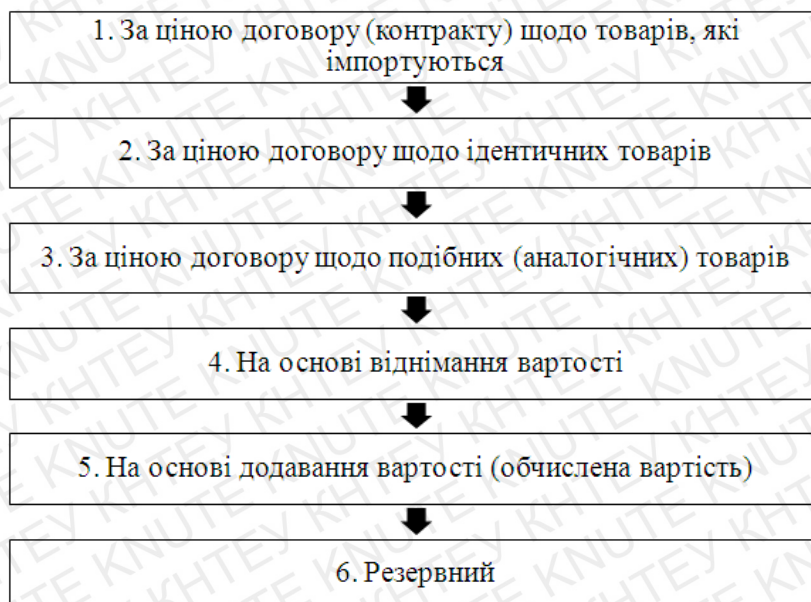


Рис. 3.1. Порядок використання методів визначення митної вартості товарів

Основним методом визначення митної вартості товарів, які ввозяться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, є перший метод – за ціною договору (вартість операції).

Кожний наступний метод застосовується лише у разі, якщо митна вартість товарів не може бути визначена шляхом застосування попереднього методу [11, 56].

Нами був використаний основний метод визначення митної вартості м'яса баранини – за ціною договору (контракту). Даний метод був обраний оскільки:

- 1) відсутні обмеження покупця щодо використання даного товару;
- 2) відсутні умови, які унеможливають визначення вартості;
- 3) жодна частина виручки від будь-якого подальшого перепродажу, розпорядження або використання товарів покупцем не надійде прямо чи опосередковано продавцеві;
- 4) покупець і продавець не пов'язані між собою особи [11].

Метод визначення митної вартості товарів за ціною договору (контракту) №К6724 від 03.04 2018 (дод. В) на поставку м'яса баранини застосовується, оскільки документально підтверджено відомості про вартість товару, які зазначені у інвойсі №46976 від 03.06.2018 (дод. Д) та специфікації №4 (дод. Г), що додаються до контракту.

Митна вартість м'яса баранини, яке ввозиться на митну територію України відповідно до митного режиму імпорту, визначається з урахуванням умов поставки СРТ- Київ.

Умови поставки СРТ (Carriage Paid To) означають, що продавець зобов'язаний оплатити витрати, пов'язані з перевезенням м'яса баранини до названого пункту призначення, тобто до Києва. Також покупець бере на себе всі ризики втрати або ушкодження товару до моменту передачі товару покупцю. За умовами СРТ на продавця покладається обов'язок по митному очищенню товару для експорту (отримання необхідних дозволів і свідоцтв). Продавець зобов'язаний нести всі витрати до моменту передачі товару у місці доставки. Загальні витрати покупця включають витрати навантаження та вивантаження товару, на перевезення (у тому числі плата за транзитне перевезення через Ізраїль), витрати, пов'язані зі здійсненням митних формальностей для експорту (оплата мита та інших платежів при експорті товару).

Покупець, у свою чергу, здійснює митне оформлення на території України (країна імпорту) та несе всі витрати та ризики втрати або пошкодження партії м'яса баранини з моменту поставки її до місця доставки, тобто з моменту доставки до м. Київ [57].

Таким чином, митна вартість нашого товару буде дорівнювати вартості, зазначеній у інвойсі №46976 (дод. Д) та специфікацій №4 (дод. Г): $MV = \text{ціна товару (200000 дол. США)}$.

Для того, щоб отримати суму митної вартості в гривнях, нам необхідно отриманий результат помножити на курс дол. США (1 дол. США = 27,21000000 грн.):

$$MB = 200000 * 27,21 = 5442000,00 \text{ (грн.)}$$

До митних платежів, які підлягають сплаті під час імпорту м'яса баранини на митну територію України, належать:

1. Ввізне мито.
2. Податок на додану вартість (ПДВ).

Митні платежі нараховуються декларантом або іншими особами, на яких покладено обов'язок із сплати митних платежів та зазначаються у графі 47 МД. Нарахування сум митних платежів здійснюється у валюті України із застосуванням ставок, що діють на день подання ДФСУ митної декларації на товари [11].

Згідно з Законом України «Про Митним тариф України» [54] на м'ясо баранини встановлені адвалерні ставки мита Мито розраховується як відсоток до митної вартості товару. Повна та пільгова ставка ввізного мита для мороженого м'яса баранини за кодом 0204 42 90 00 становить 10%.

Оскільки до нашої партії м'яса баранини не застосовуються жодні тарифні та податкові пільги, то нарахування мита здійснюється за повною ставкою.

$$M = MB * C_m \quad (1)$$

де M – мито;

MB – митна вартість;

C_m – ставка ввізного мита за кодом 0204 42 90 00 (10%).

Ввізне мито для партії баранини мороженої становить 544200,00 грн.

ПДВ – непрямий податок на товари й послуги. ПДВ сплачується за ставкою 20 % від договірної (контрактної) вартості таких товарів, але не менше митної вартості, зазначеної у МД з урахуванням витрат на транспортування, навантаження, розвантаження, перевантаження та страхування до пункту перетину митного кордону України, сплати брокерських, агентських, комісійних та інших видів винагород, пов'язаних з ввезенням (пересиланням) таких товарів, акцизних зборів, ввізного мита, а також інших податків, зборів (обов'язкових платежів) [58].

ПДВ на м'ясо баранини, яке імпортується в Україну, нараховується у вигляді ставки у розмірі 20% від суми митної вартості та мита.

$$\text{ПДВ} = (\text{МВ} + \text{М}) * \text{Спдв} \quad (2)$$

де ПДВ – податок на додану вартість;

МВ – митна вартість;

М – мито;

Спдв – ставка ПДВ (20%).

Отже, податок на додану вартість дорівнює:

$$\text{ПДВ} = ((5442000,00 + 544200,00) * 0,2) = 1197240,00 \text{ грн}$$

Загальна сума митних платежів до сплати до Держбюджету України становить 1741440,00 грн.

Отже, основою нарахування митних платежів є митна вартість, яка відповідно до умов поставки СРТ - Київ, які визначені у контракті №К6724, дорівнює фактурній вартості, яка зазначена у інвойсі №46976 та специфікації №4 (5442000,0 грн.). На основі митної вартості м'яса баранини були розраховані суми мита (10%) та ПДВ (20%). Вони є митними платежами, обов'язковими до сплати при імпорті м'яса баранини. Сума мита склала 544200,00 грн, а ПДВ – 1197240,00 грн. Загалом ТОВ «Еколайф», яке виступає покупцем, має сплатити до Державного бюджету України 1741440,00 грн.

3.3. Аналіз нетарифного регулювання та застосування принципу «єдиного вікна» при імпорті м'яса баранини

Нетарифне регулювання – метод державного регулювання зовнішньої торгівлі товарами, здійснюваний шляхом введення кількісних обмежень та інших заборон і обмежень економічного характеру [59].

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 05.10.2011 №1031 «Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України» товари за кодом згідно з УКТЗЕД 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена»

передбачає [12] підлягають санітарно-епідеміологічному, ветеринарно-санітарному та радіологічному контролю. У пункті пропуску санітарно-епідеміологічний та ветеринарно-санітарний види контролю проводяться посадовими особами органу доходів і зборів у формі попереднього документального контролю шляхом перевірки та аналізу інформації, яка міститься в товаросупровідних (товаротранспортних) документах, документах та/або відомостях на товар, та в Єдиній автоматизованій інформаційній системі ДФС України. У митниці призначення цих видів контролю здійснюються посадовими особами Держпродспоживслужби України.

Відповідно до наказу Міністерства аграрної політики України від 14.06.2004 № 71 «Про затвердження Ветеринарних вимог щодо імпорту в Україну об'єктів державного ветеринарно-санітарного контролю та нагляду» до ввезення в Україну допускаються м'ясо баранини в тушах, напівтушах, чвертинах, блоках м'ясних заморожених, отриманих від забою і переробки здорових овець, вирощених на території країни-експортера (Нової Зеландії), які мають дозвіл центральної державної ветеринарної служби країни-експортера (New Zealand Food Safety Authority) на постачання продукції на експорт і перебувають під її постійним контролем.

Вівці, м'ясо від яких призначено для експорту в Україну, підлягають передзабійному ветеринарному огляду, а туші й органи від них – післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі, проведеній державною ветеринарною службою країни-експортера (New Zealand Food Safety Authority). М'ясо баранини повинно бути визнано придатним для споживання людьми.

Господарства, де відбувалося вирощування та забій овець, має бути офіційно вільним від хвороб:

- скрепі овець – відповідно до вимог Міжнародного ветеринарного кодексу Міжнародного епізоотичного бюро;
- контагіозної плевропневмонії – протягом 2 років на території країни;
- чуми великої рогатої худоби – протягом останніх 12 місяців на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців;

- чуми дрібних жуйних – протягом останніх 3 років на території країни, а при проведенні стемпінг-ауту – 6 місяців;
- блутангу – протягом останніх 12 місяців на території країни;
- аденоматозу, меди-вісни, артрити-енцефаліту – протягом останніх 3 років у господарстві;
- віспи овець – протягом останніх 12 місяців у господарстві;
- бруцельозу – протягом останніх 6 місяців у господарстві;
- сибірки – протягом останніх 20 днів у господарстві;
- ящуру – протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, визнаної Міжнародним епізоотичним бюро.

До ввезення не допускаються м'ясо:

- що має при післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі зміни, характерні для ящуру, чуми, анаеробних інфекцій, туберкульозу, лейкозу та інших заразних хвороб, ураження гельмінтами (цистицеркоз, трихінельоз, саркоспоридіоз, онхоцеркоз, ехінококоз і ін.), а також для отруєння різними речовинами;
- піддані дефростації в період зберігання;
- що мають ознаки псування;
- що мають температуру в товщі м'язів біля кісток вище мінус 8°C для мороженого м'яса;
- із залишками внутрішніх органів, крововиливами в тканинах, невидаленими абсцесами, з личинками оводів, із зачищенням серозних оболонок і видаленими лімфовузлами, з механічними домішками, а також з невластивими м'ясу кольором, запахом, присмаком (риби, лікарських засобів, трав і ін.);
- що містять засоби консервування;
- обсіменені сальмонелами або збудниками інших бактеріальних інфекцій;
- оброблені барвниками, іонізуючим опроміненням або ультрафіолетовими променями;

- отримані від забою тварин, що піддавалися впливу натуральних або синтетичних естрогенних, гормональних речовин, тіреостатичних препаратів, антибіотиків і введених безпосередньо перед забоєм заспокійливих засобів.

Підтвердження показників якості та безпечності м'яса баранини здійснюється за допомогою ветеринарного сертифіката країни-походження в оригіналі, підписаним державним ветеринарним лікарем і складеним мовами країни-експортера й українською.

При ввезенні партії м'яса баранини за МД UA125100/2018/0890785 від 24.06.2018 (дод. Б) був наданий міжнародний ветеринарний сертифікат №1115678 від 10.06.2018 (дод. 3). Перелік документів та/або відомостей, які необхідно подати відповідному контролюючому органу для завершення відповідного виду державного контролю, затверджено наказом Міністерства фінансів України від 25.07.2016 № 657 «Про затвердження переліків даних, необхідних для функціонування інформаційно-телекомунікаційної системи органів доходів і зборів» [60].

Закон України від 25.06.1992 N 2498-XII «Про ветеринарну медицину» надає визначення поняттю «міжнародний ветеринарний сертифікат» – це сертифікат, форма та зміст якого відповідають рекомендаціям відповідних міжнародних організацій, що видається в країні експорту згідно з інструкціями відповідних міжнародних організацій і засвідчує стан здоров'я тварин та/або дотримання вимог щодо охорони здоров'я людини, які були виконані стосовно товарів, що експортуються [12].

Відповідно до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.08.2014 № 288 «Про затвердження Правил заповнення, зберігання, списання ветеринарних документів та вимог до їх обліку» заповнення та видача міжнародних ветеринарних сертифікатів здійснюються відповідними державними інспекторами ветеринарної медицини та уповноваженими лікарями ветеринарної медицини з урахуванням форм, погоджених ветеринарними адміністраціями інших країн, та/або форм,

встановлених країною призначення, і проводяться відповідно до санітарних заходів країни призначення та міжнародних норм [61].

Згідно із Законом України «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992 № 2498-ХІІ заморожене м'ясо баранини, що ввозиться на територію України, є об'єктом ветеринарно-санітарного контролю і нагляду і підлягає стандартному прикордонному ветеринарно-санітарному контролю у формі інспектування, яке проводиться шляхом перевірки того, що міжнародний ветеринарний сертифікат, яким супроводжується вантаж, є повним та автентичним, а також того, що товари, зазначені в міжнародному ветеринарному сертифікаті, відповідають тим, що містяться у вантажі [14].

Між собою порівнюються дані, зазначені у міжнародному ветеринарному сертифікаті №1115678 (дод. З), МД UA125100/2018/0890785 (дод. Б), інвойсі № 46976 (дод. Д), специфікації №4 (дод. Г), авіатранспортній накладній № 808765 (дод. Е)

Був проведений зовнішній огляд ветеринарного сертифіката (чи виготовлений він на стандартному бланку, чи відповідають реквізити компетентного органу країни експорту на представленому бланку сертифіката реквізітам, доведеним до митних органів ДФСУ (печатка (штамп), підпис, прізвище й ініціали особи, уповноваженої засвідчувати сертифікат).

Здійснена верифікація міжнародного ветеринарного сертифіката, тобто підтверджена його наявність в реєстрі виданих ветеринарних сертифікатів Управління продовольчої безпеки Нової Зеландії, звірено код сертифіката та зазначені у ньому дані щодо:

- характеру товару – м'ясо баранини заморожене;
- кількості товару – 25000 кг/ 150 палет;
- назви і адреси відправника – Al Nemah Halal Meat Ltd, LEV 27 PWC Tower, 188 Qay street. Auckland, 1010, NewZealand;
- назви і адреси покупця – LLC «Ecolife», 034876, Ukraine, Kiev, vul. Brigade, 83/9;
- підпис офіційного ветеринарного лікаря Нової Зеландії.

Також здійснена перевірка відомостей, зазначених у названих вище документах. Зокрема, у описі товару зазначено – м'ясо баранини заморожене, кількість товару – 150 палет, маса нетто – 22000 кг, маса брутто – 25000 кг, країна походження – Нова Зеландія, назва і адреса відправника та покупця збігаються із даними, зазначеними у міжнародному ветеринарному сертифікаті №1115678 (дод. 3).

При здійсненні ветеринарного контролю в разі виявлення невідповідності назви вантажу, вказаного в іноземному ветеринарному сертифікаті до фактичної, а також невідповідності характеристик якості продукції до вказаних, митному органу видається відповідний акт, на підставі якого вантаж підлягає поверненню відправнику [62].

Здійснення санітарно-епідеміологічного контролю здійснюється відповідно до Закону України «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення» від 24.02.1994 № 4004-XII [63] та постанови Кабінету Міністрів України від 22.06.1999 № 1109 «Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні» [64].

Уповноважені представники Держпродспоживслужби здійснюють санітарно-епідеміологічний контроль з метою попередження, виявлення, зменшення або усунення шкідливого впливу небезпечних факторів на здоров'я людей та по застосуванню заходів правового характеру щодо порушників.

Позитивні результати проходження ветеринарно-санітарного та санітарно-епідеміологічного контролю при митному оформленні зазначаються у графі 44 МД за кодом 5509.

Радіологічний контроль м'яса баранини під час ввезення його на митну територію України здійснюється один раз у пункті пропуску через державний кордон України [12]. Даним пунктом пропуску на території України є аеропорт Бориспіль відповідно до авіаційної транспортної накладної Air Waybill №808765. Проходження радіологічного контролю підтверджується проставлянням у графі 44 МД коду 5504.

Статтею 3 Закону України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» [65] також визначені заходи нетарифного регулювання імпорту продукції тваринництва. З метою підтримання конкурентоспроможності вітчизняних виробників продукції тваринництва Кабінет Міністрів України встановлює щорічні квоти (кількісні обмеження) на ввезення продукції. Квоти у поточному році діють до дня проведення аукціону з їх продажу на наступний рік та поширюються на імпортні поставки продукції тваринництва з усіх країн. При цьому сільськогосподарська продукція, що підлягає квотуванню, не звільняється від обкладення ввізним (імпортним) митом.

Квоти встановлюються на ввезення кожного виду продукції окремої чотиризначної товарної позиції груп першої та другої, згідно з Українською класифікацією товарів зовнішньоекономічної діяльності, і підрозділяються на лоти, кожний з яких має становити один відсоток від загального обсягу квоти на таку товарну позицію [65].

Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 20 грудня 2017 р. № 1018 «Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2018 рік» [19] квоти на імпорт баранини на 2018 рік відповідно до положень Закону України «Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції» не встановлено. Проте товари за кодом 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена» включено у додаток 4 цієї постанови КМУ, яким визначено перелік товарів, імпорт яких з Республіки Македонія підлягає ліцензуванню у 2018 році в рамках тарифної квоти відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Республікою Македонія та Україною від 18 січня 2001 року(на цей товар встановлена квота у 500 тонн).

Щодо імпорту товару за кодом 0204 з інших країн, то квоти не встановлено, що дозволяє вільно завозити м'ясо баранини з інших країн в Україну, у тому числі з Нової Зеландії. Тому у графі 39 МД UA125100/2018/0890785 від 24.06.2018 (дод. Б) значення квоти не зазначене.

Оформлення МД та проведення митного ветеринарно-санітарного, радіологічного контролю при імпорті м'яса баранини було здійснено із застосуванням принципу «єдиного вікна». Серед основних нововведень, направлених на спрощення митних процедур, беззаперечно слід виділити запровадження системи «єдиного вікна» для здійснення різних видів державного контролю на основі застосування електронних технологій. «Єдине вікно» - це електронна система обміну даними, яка дозволяє різним державним службам в автоматичному режимі обмінюватися інформацією про вантаж, який проходить через митний кордон та про результати проходження ним необхідних видів контролю.

Відповідний порядок інформаційного обміну між державними органами та підприємствами було затверджено постановою Кабінету Міністрів України від 25 травня 2016 року № 364 «Деякі питання реалізації принципу "єдиного вікна" під час здійснення митного, санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного, фітосанітарного, екологічного, радіологічного та інших видів державного контролю» та введено в дію 1 серпня 2016 року [66].

Крім цього, наказом Міністерства фінансів України від 25 липня 2016 року № 657 [60] було затверджено переліки даних, необхідних для функціонування інформаційно-телекомунікаційної системи:

- перелік місць митного оформлення товарів, у яких застосовується порядок;
- перелік пунктів пропуску через державний кордон України, у яких функціонують комплекси для здійснення автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів;
- перелік документів, які необхідно подати відповідному контролюючому органу для завершення відповідного виду державного контролю.

Згідно з Порядком інформаційного обміну за принципом «єдиного вікна» взаємодія декларантів, митниць і контролюючих органів відбувається за допомогою інформаційно-телекомунікаційної системи, яка приймає

інформацію, обробляє її та автоматично формує відповідні повідомлення для всіх задіяних суб'єктів.

Після випуску товарів з пункту пропуску для переміщення у митницю призначення система надсилає підприємству електронне повідомлення, у якому зазначаються види державного контролю, які завершено в пункті пропуску та які необхідно завершити у зонах митного контролю на митній території України, а також вичерпний перелік документів, які необхідно подати відповідному контролюючому органу. При цьому проставлення відбитків штампів на товаро-супровідних документах не вимагається.

Після отримання через інформаційну систему від підприємства визначених документів уповноважена особа контролюючого органу приймає рішення про завершення відповідного виду контролю, проведення огляду, додаткової обробки товарів або знищення вантажу або повернення його за межі митної території України та вносить повідомлення про прийняте рішення до інформаційної системи, яка в свою чергу повідомляє підприємство.

Органи доходів і зборів завершують митне оформлення в залежності від результатів державного виду контролю товарів, відображених в інформаційній системі.

Також передбачено можливість випуску товарів у вільний обіг за принципом «мовчазної згоди», якщо протягом чотирьох робочих годин з моменту отримання електронного повідомлення і документів від підприємства уповноважена особа контролюючого органу не внесла до інформаційної системи рішення за результатами проведення відповідного виду контролю.

Така взаємодія спрощує для учасників ЗЕД умови подання документів для проведення відповідних видів контролю та дозволяє мінімізувати участь посадових осіб у здійсненні державного контролю товарів.

Крім того, такий порядок контролю державних органів за переміщенням через митний кордон товарів відповідає світовій практиці та рекомендаціям міжнародних організацій.

Завдяки ініціативам Мінфіну та ДФС поступово здійснюється перехід до проведення митного оформлення товарів саме за цим принципом. Зокрема, наказом Міністерства фінансів України від 25.01.2018 № 35 «Про внесення змін до Переліку місць митного оформлення товарів, в яких застосовується Порядок інформаційного обміну між органами доходів і зборів, іншими державними органами та підприємствами за принципом «єдиного вікна» [67] передбачена можливість здійснення митного оформлення за принципом «єдиного вікна» в усіх місцях митного оформлення на території України.

Крім того, зміни і доповнення, що внесені постановою Кабінету Міністрів України від 31 січня 2018 року № 44 [68] до постанови Кабінету Міністрів України від 25 травня 2016 року № 364 дозволили значно удосконалити порядок інформаційного обміну за принципом «єдиного вікна», зокрема, по таким напрямкам:

- продовжено (до 31 січня 2019 року) термін, до якого рішення про здійснення митного оформлення за принципом «єдиного вікна» приймається підприємством та визначено умови прийняття такого рішення;
- врегульовано питання забезпечення контролюючими органами здійснення відповідних видів державного контролю із врахуванням графіку роботи структурних підрозділів органів доходів і зборів;
- передбачена можливість завершення радіологічного контролю без проставлення на товаросупровідних (товаротransпортних) документах відповідних відміток про проведення такого контролю, у разі відсутності перевищення природного радіаційного фону, визначеного комплексами автоматизованого контролю за переміщенням радіоактивних речовин та ядерних матеріалів у пунктах пропуску через державний кордон України, в яких забезпечено функціонування таких комплексів.

Посадові особи контролюючих органів взаємодіють з інформаційною системою з використанням спеціального програмно-інформаційного комплексу (вебінтерфейс), який розробляється ДФС та безоплатно надається у користування контролюючим органам, або з використанням системи

електронної взаємодії органів виконавчої влади та системи електронної взаємодії державних електронних інформаційних ресурсів після доопрацювання та інтеграції таких інформаційних систем.

Засоби електронного цифрового підпису та права користування програмним забезпеченням, необхідним для користування такими засобами, надаються ДФС посадовим особам контролюючих органів, уповноважених на використання інформаційної системи, безоплатно за зверненнями таких контролюючих органів.

Інформаційна система забезпечує можливість уповноваженим посадовим особам виконувати необхідні заходи та зберігає документи і протоколи дій її користувачів протягом 1095 днів.

Вона передбачає можливість доступу уповноважених посадових осіб до відомостей, протоколів дій та інших даних, що внесені уповноваженими посадовими особами відповідного контролюючого органу; внесені підприємствами та призначені для відповідного контролюючого органу; сформовані за допомогою інформаційної системи.

Взаємодія підприємств з інформаційною системою здійснюється з використанням інформаційних, телекомунікаційних та інформаційно-телекомунікаційних систем і засобів їх забезпечення, через автоматизовану систему митного оформлення органів доходів і зборів. Інформаційна система надсилає підприємству повідомлення з електронним цифровим підписом посадової особи органу доходів і зборів.

Документи, відомості, що вносяться підприємствами до інформаційної системи у вигляді сканованих копій, повинні зберігатися підприємством не менш як 1095 днів. Підприємства несуть установлену законом відповідальність за подання недостовірних відомостей, внесених ними до інформаційної системи, за знищення або втрату документів, відомості про які внесені до інформаційної системи, до закінчення строку зберігання.

Процедура прийняття рішень щодо можливості закінчення митного оформлення посадовою особою ДФС:

Крок 1. Результати контролів, які здійснено на кордоні, вносяться до ІТ-системи відповідними контролюючими органами.

Крок 2. Протягом 1 години після виїзду машини з пункту пропуску митниця автоматично надсилає підприємству електронне повідомлення з переліком документів, необхідних для завершення всіх інших видів контролю.

Крок 3. Поки машина прямує до митниці підприємство може вже надіслати в «єдине вікно» сканкопії документів для проходження контролів.

Крок 4. ІТ-система надсилає повідомлення та документи відповідним контролюючим органам для здійснення контролю.

Крок 5. Контролюючий орган протягом 4 годин приймає рішення щодо здійснення відповідного виду контролю та вносить його до ІТ-системи.

Варіанти рішень контролюючого органу:

- завершення відповідного виду державного контролю;
- відмова у завершенні контролю;
- необхідність проведення огляду товарів;
- необхідність проведення огляду товарів та відбору зразків;
- необхідність проведення додаткової обробки товарів;
- необхідність повернення вантажу за межі митної території України;
- необхідність знищення вантажу.

Якщо протягом 4-х робочих годин контролюючий орган не приймає рішення, ІТ-система автоматично формує позитивне рішення про проведення відповідного виду державного контролю, яке є підставою для завершення митного контролю та митного оформлення товарів.

Впровадження автоматизованої системи митниці «Єдине вікно» дозволяє:

- спростити і зменшити кількість митних формальностей;
- скоротити час проведення митних процедур;
- мінімізувати людський фактор при прийнятті рішень митниками та контролюючими органами;
- усунути можливості для корупційних проявів;
- сприяти розвитку міжнародної торгівлі [66; 69].

Отже, нетарифні заходи регулювання імпорту м'яса баранини передбачають проходження обов'язкового санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного та радіологічного контролю. Ліцензування та квотування імпорту м'яса баранини з Нової Зеландії відповідно до законодавства України не передбачається (крім тарифних квот при імпорті з Македонії).

Перераховані обов'язкові види контролю здійснюються за принципом «єдиного вікна», який спрощує процедуру митного оформлення та підвищує ефективність здійснення діяльності митних органів ДФС. На даний застосування цього принципу є невід'ємною частиною роботи будь-якого митного поста чи відділу митного оформлення.

3.4. Шляхи мінімізації митних ризиків при імпорті м'яса баранини

Митні ризики під час імпорту баранини полягають у недотриманні митного законодавства, що може призвести до зменшення сплати податків і зборів, митних та інших платежів, а також загрози національній безпеці, життю і здоров'ю людей, тварин, рослин, довкілля, інтересам споживачів [70].

З метою виявлення порушення митних правил пов'язаних із зазначенням неправдивих даних у графі 33 «Код товару» МД та недостовірних відомостей щодо ціни м'яса баранини товари групи 02 «М'ясо та їстівні м'ясні субпродукти» підлягають перевірці на:

- 1) відповідність кількості та опису товарів і транспортних засобів даним, зазначеним у товаросупровідних документах з проведенням митного огляду посадовою особою підрозділу митного оформлення (ПМО);
- 2) дотримання встановлених до задекларованих товарів заходів нетарифного регулювання;
- 3) митному огляду з метою перевірки відповідності опису товарів, характеристик, визначальних для митної вартості, даним, зазначеним у МД;

4) митному огляду з метою перевірки відповідності зазначених на упаковці, маркуванні даних про походження товару, даним, зазначеним у МД.

Під час митного оформлення імпорту м'яса баранини проводиться посилений контроль за правильністю визначення його митної вартості. Конкретні заходи, що вживаються при цьому митним органом визначено у листі ДМСУ «Щодо посилення контролю за правильністю визначення митної вартості товарів 02 групи згідно з УКТЗЕД» (на сьогодні цей лист не скасовано) [71], а саме:

- порівняння рівня заявленої митної вартості товарів з рівнем митної вартості ідентичних або подібних (аналогічних) товарів, митне оформлення яких вже здійснено;
- перевірки документів, поданих для підтвердження заявленої митної вартості товарів, і відомостей, що необхідні для здійснення митного контролю;
- перевірки дотримання вимог заповнення 31 графі МД в частині повноти та точності опису товарів, необхідних для їх ідентифікації.

Митницею вживаються заходи щодо перевірки заявленої митної вартості у разі, якщо:

1. Заявлена митна вартість м'яса баранини нижча за попередні митні оформлення.
2. Заявлена митна вартість м'яса баранини нижча за рівень митної вартості ідентичних та/або подібних товарів.
3. Відсутня інформація щодо митних оформлень з врахуванням країни походження за попередні 90 днів в ЄАІС.
4. Відсутні відомості щодо виробника товару.
5. Країною відправлення товарів є одна з країн Європи, країною походження – країни Південно-Східної Азії.
6. Пакет наданих до митного оформлення документів менший порівняно з попередніми оформленнями товарів цього підприємства.

Під час імпорту м'яса баранини за МД UA125100/2018/0890785 одним із товаросупровідних документів, який був представлений митниці для здійснення митного оформлення був Сертифікат походження № 221763. Він підтверджував те, що країною походження товару є Нова Зеландія.

Зважаючи на те, що відповідно до Закону України «Про Митний тариф України» [54] ставка ввізного мита на м'ясо баранини складає 10% можуть траплятися випадки зменшення ставок ввізного мита шляхом зазначення країною походження однієї з країн ЄАВТ, ЄС або Канади.

Так, згідно з міжурядовою угодою України з державами ЄАВТ (Угода про вільну торгівлю між Україною та державами ЄАВТ: Міждержавна угода від 24.06.2010) м'ясо баранини оподатковується ввізним митом за зменшеними ставками – 1,2% для імпорту з Ісландії, Норвегії. Для країн ЄС згідно з Угодою про асоціацію між Україною та ЄС [72] та графіками зниження ввізних мит України [73] ставка ввізного мита на 2018 рік становить 6,3%.

Також відповідно до положень Угоди про вільну торгівлю між Україною та Канадою [74] на м'ясо баранини, походженням з Канади, знижено ставку ввізного мита до 7,5%.

Тобто, якщо у МД будуть зазначені дані країни, то під час митного оформлення такі партії м'яса баранини потребують підвищеної уваги під час перевірки наданого Сертифіката про походження товарів.

Разом із тим практично відсутній ризик декларування м'яса баранини під кодами УКТЗЕД 0201, 0202 – м'ясо великої рогатої худоби, 0203 – свинина, оскільки ставки ввізного мита за цими кодами коливаються від 10 до 15% [54].

Отже, потенційний ризик під час імпорту м'яса баранини пов'язаний із заниженням митної вартості та наданням недостовірних даних щодо країни походження. Тому повинна здійснюватись перевірка країни походження та країни-відправника (торговельної країни), заявленої митної вартості, проводиться постійний контроль за застосуванням заходів нетарифного регулювання [75].

Шляхи мінімізації митних ризиків з боку митних органів полягають, в першу чергу, у розробці заходів реагування на існуючі чи потенційні ризики, які виникають при імпорті м'яса баранини.

На сьогодні діє Порядок здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю, затверджений наказом Мініну від 31.07.2015 № 684 (Порядок) [70].

Одним із важливих елементів системи управління ризиками являються профілі ризику – сукупність інформації про згруповані об'єкти аналізу ризику, критерії з якими здійснюється вибір даного об'єкта та про заходи, що необхідно застосувати для запобігання або мінімізації ризиків.

Саме через профілювання ризиків можливе більш ефективне використання системи управління ризиками, зменшується час роботи із митним оформленням та налагоджується застосування митного контролю [76].

Загалом, профілі ризику залежно від можливості автоматизації їх застосування можуть бути документальними (неавтоматизований контроль із застосуванням СУР) або електронними (автоматизований або комбінований контроль із застосуванням СУР).

Залежно від необхідності наповнення профілів ризику значеннями індикаторів ризику застосовуються звичайні (не передбачають наповнення профілю ризику під час його застосування) та рамкові (передбачають наповнення профілю ризику під час його застосування) профілі ризику [77].

При цьому під наповненням профілю ризику розуміється визначення конкретних значень окремих індикаторів ризику та інших параметрів профілю ризику. При імпорті м'яса баранини можуть надаватися недостовірні відомості про країну походження (заниження ввізного мита), митну вартість тощо.

Враховуючи наявну нормативну документацію нами було розроблено профіль ризику «Контроль країни походження м'яса баранини».

Заниження митної вартості та митних платежів можливе у випадку, коли країною походження м'яса баранини не є одна з країн ЄС, ЄАВТ, Канада ,

проте в митній декларації зазначається саме така країна походження з метою одержання пільги по ввізному миту.

Індикатори ризику та їх значення до профілю ризику представлено в табл. 3.2.

Профіль ризику спрацьовує, якщо за митною декларацією, оформленою в митному режиму імпорту оформлюється товар за кодом згідно з УКТЗЕД – 0204 42 90 00– м'ясо баранини. Всі інші індикатори контролюють збіжність коду країни походження та коду документа, що підтверджує країну походження м'яса баранини. Профіль ризику перевіряє наявність інформації в графах 34а та 44 митної декларації та спрацьовує при виконанні таких умов. Якщо у графі 34а вказано код країни походження ЄС, ЄАВТ, Канада, а у графі 44 коди відповідних сертифікатів про походження, то можливе недостовірне надання відомостей про країну походження з метою зниження ставки ввізного мита, тобто зниження митних платежів в цілому.

Таблиця 3.2

Індикатори ризику та їх значення до профілю ризику «Контроль країни походження м'яса баранини»

№	Назва індикатора	Значення індикатора
1.	Тип митної декларації (графа 1)	ІМ 40
2.	Код товару згідно з УКТЗЕД (графа 33)	0204 42 90 00
3.	Код країни походження (графа 34а)	Коди країн ЄС, ЄАВТ, Канада
4.	Код документа, що підтверджує країну походження (графа 44)	Код сертифіката про походження товару 410 (для країн ЄС), 403 (для країн ЄАВТ), 420 (для Канади)

Профіль ризику формує таке повідомлення для інспектора: «Товар № _____. Можливе надання неправдивих даних про походження товару та використання митних пільг з метою ухилення від сплати ввізного мита. Здійснити перевірку

документації на товар. За відсутності інформації провести митний огляд. У разі необхідності направити запит до відповідного підрозділу».

За результатами оцінки ступеня ризику здійснення митного контролю м'яса баранини, у тому числі за результатами контролю із застосуванням СУР, митним органом Державної фіскальної служби України було обрано форми та обсяги контролю. При цьому був сформований перелік митних формальностей, визначених за результатами застосування інструментів з управління ризиками,.

Відповідно до п.29 ст.4 Митного кодексу України, митні формальності – це сукупність дій, що підлягають виконанню відповідними особами і органами Державної фіскальної служби України з метою дотримання вимог законодавства України з питань державної митної справи [11]. Перелік митних формальностей за результатами застосування СУР представлено в табл. 3.3.

Таблиця 3.3

Перелік митних формальностей до профілю ризику «Контроль країни походження м'яса баранини»

Код митної формальності	Назва митної формальності	Вид митної формальності	Поріг ступеня ризику
1	2	3	4
109-4	Перевірка правильності визначення країни походження товарів	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
110-4	Витребування документів, які підтверджують країну походження товару	Обов'язкова	Незалежно від ступеня ризику
205-1	Проведення митного огляду з метою перевірки відповідності відомостей, зазначених на упаковці, маркуванні товару, відомостям, зазначеним у митній декларації та інших документах, поданих до митного оформлення	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику

1	2	3	4
802-4	Направлення службової записки до підрозділу по контролю правильності визначення країни походження товарів з метою розгляду питання щодо направлення до компетентного органу, що видав документ про походження, або до компетентних організацій країни, зазначеної як країна походження товару, запиту про проведення перевірки документів про походження товару чи надання додаткових	У разі необхідності	Незалежно від ступеня ризику

Після проведення митних процедур, визначених АСАУР та додатково інспектором, інформація про їх проведення була внесена до бази даних. За результатами виконання митних процедур не було виявлено порушень, тобто митне оформлення м'яса баранини було завершено.

Таким чином, одним із шляхів мінімізації ризиків при митному оформленні м'яса баранини є розробка профілю ризику «Контроль країни походження м'яса баранини», який дасть змогу запобігти невірному декларуванню та провести правильне нарахування митних платежів.

ВИСНОВКИ ТА ПРОПОЗИЦІЇ

За результатами виконання випускної кваліфікаційної роботи було зроблено наступні висновки:

1. Ринок м'яса складається з таких сегментів: м'ясо птиці, яловичина, свинина, м'ясо інших тварин (баранина, козлятина і т. д.). Найбільшими виробниками м'яса в Україні виступають «Миронівський хлібопродукт», «Комплекс Агромарс», «АПК-Інвест», «Агро-Овен», «Птахокомплекс «Дніпровський». Найбільшу кількість українського м'ясного ринку складає свинина і м'ясо птиці.

Популярність м'яса баранини в світі постійно зростає, і зараз виробництво на душу населення, наприклад, в Новій Зеландії становить 30,5 кг, Австралії – 20 кг, Греції – 14 кг, тоді як в Україні лише 38 г. Особливим попитом у світі користується молочна ягнятина (м'ясо ягнят у віці 1-4 міс.) та делікатесна ягнятина (ягнята у віці 5-7 міс.).

За загальносвітовими тенденціями намагається слідувати і Україна. За 2017 рік в Україні різко зросли обсяги експортно-імпортних операцій за товарною позицією 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена». Так, обсяг імпортованого м'яса зріс у вартісному відношенні у 2017 році зріс в 1,65 раза порівняно з 2016 роком, а у кількісному відношенні лишився на рівні 2016 року – 14 т/рік. Обсяг експортованого м'яса у вартісному вираженні порівняно з 2016 роком зріс у 6,7 раза, а у кількісному – у 11,2 раза.

2. М'ясо забійних тварин, у тому числі й м'ясо баранини, класифікують за видом, технологією обробки, віком, вгодованістю та термічним станом. За технологією обробки м'ясо баранини поділяють на обвалене, необвалене, жиловане, нежиловане, у туші, розділене на частини та відруби тощо; за віком – отримане від ягнят, молодих овець, дорослих овець; за вгодованістю – 1 і 2 категорії; за термічним станом – парне, остигле, охолоджене, підморожене, заморожене.

3. До якості та безпечності м'яса баранини висуваються підвищені вимоги, оскільки воно може бути джерелом підвищеної небезпеки для здоров'я та життя людини. М'ясо повинне бути свіжим, мати червоний чи темно-червоний колір, специфічний характерний смак та запах, щільну та пружну консистенцію, бути без дефектів, відповідати за мікробіологічними показниками, вмістом токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів вимогам нормативних документів.

4. Аналізуючи асортимент м'яса баранини на ринку України було встановлено, що 96% ринку представлено продукцією виробництва України, і тільки 4%, яка була вироблена в Новій Зеландії, Австралії, Росії. На ринку України можна придбати м'ясо баранини у цілих тушах, напівтушах, четвертинах та у відрубках від баранів та овець різного віку та порід. Окреме місце на ринку займає м'ясо баранини, яке має позначку «Halal» та пройшло відповідну процедуру сертифікації.

5. Одним із завдань поставлених під час виконання роботи було проведення експертизи м'яса баранини. Об'єктами дослідження були обрані п'ять зразків імпортного замороженого м'яса баранини різних виробників країни виробництва Нова Зеландія.

Метою проведення експертизи м'яса баранини було підтвердження коду згідно з УКТЗЕД м'яса баранини, заявленого до митного оформлення за МД UA125100/2018/0890785.

За результатами експертизи був оформлений висновок №125100 встановленої Наказом Мінфіну №1058 від 02.12.2016 форми. У ньому зазначено, що зразки ідентифіковані як замороженого м'яса баранини у відрубках. Вони є свіжими, без ознак псування чи фальсифікації. Було підтверджено у графі 33 МД код згідно УКТЗЕД – 0204 42 90 00 та опис товару у графі 31 МД – «м'ясо баранини у відрубках необвалене морожене».

6. М'ясо баранини класифікують згідно з УКТЗЕД у товарній позиції 0204 «Баранина або козлятина, свіжа, охолоджена або морожена». Деталізація коду проводиться за встановленням ознак як вік забитої тварини (ягнятина,

баранина), за частинами тіла тварин, за ступенем охолодження (свіжі, охолоджені, морожені) та за видом обробки (необвалене м'ясо, обвалене м'ясо).

7. У роботі також визначена митна вартість та нараховані митні платежі за МД UA125100/2018/0890785. Відповідно до умов поставки СРТ-Київ (Інкотермс 2010), які визначені у контракті №K6724 митна вартість м'яса баранини дорівнює її фактурній вартості, яка зазначена у інвойсі №46976 та специфікації №4, в перерахунку на національну валюту України – 5442000,0 грн. На основі митної вартості м'яса баранини були розраховані суми мита (10%) – 544200,00 грн та ПДВ (20%) – 11972400,00 грн. Загальна сума сплатити до Державного бюджету України склала 1 741 440,00 грн.

8. При імпорті м'яса баранини українським законодавством передбачено проведення у пункті пропуску санітарно-епідеміологічного та ветеринарно-санітарного виду контролю посадовими особами органу доходів і зборів у формі попереднього документального контролю шляхом перевірки та аналізу інформації, яка міститься в товаросупровідних документах та в Єдиній автоматизованій інформаційній системі ДФС України.

Також у пункті пропуску здійснюється радіологічний контроль м'яса баранини. Проходження радіологічного контролю підтверджується проставлянням у графі 44 МД коду 5504.

Окрім державних видів контролю туші й органи від баранів та овець підлягають післязабійній ветеринарно-санітарній експертизі, яка проволась державною ветеринарною службою «New Zealand Food Safty Authority», яка видала міжнародний ветеринарний сертифікат №1115678, який засвідчив дотримання встановлених вимог виробником по збереженню здоров'я людей.

Відповідно до Переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2018 рік на імпорт баранини у 2018 році з Нової Зеландії не встановлені квоти та він не підлягає ліцензуванню.

Однією з функцій системи «єдиного вікна», яка затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 25 травня 2016 року № 364, є здійснення різних видів державного контролю із застосуванням електронного обміну інформацією

між митними органами ДФС та іншими державними органами, що дозволяє пришвидшити виконання митних процедур, зокрема і при імпорті м'яса баранини.

Для зменшення митних ризиків при імпорті м'яса баранини на територію України пропонуємо:

1) Департаменту таргетингу та управління митними ризиками розробити профіль ризику «Контроль країни походження м'яса баранини», який дасть змогу запобігти невірному декларуванню та провести правильне нарахування митних платежів.

2) Митним органам на місцях

а) особливу увагу звертати на під час митного оформлення баранини на правильність та повноту застосування заходів нетарифного регулювання;

б) перевіряти заявлену митну вартість м'яса баранини з митною вартістю на ідентичні або подібні (аналогічні) товари, митне оформлення яких вже здійснено;

в) перевіряти наявність всі необхідних документів, поданих для здійснення митного оформлення мяса баранини, і відомостей в них зазначені;

г) перевіряти повноту та точність опису м'яса баранини у МД та товаросупровідних документах для здійснення його ідентифікації.

3) Вітчизняним виробникам м'яса баранини здійснити оновлення засобів виробництва та переглянути існуючі стандарти виробництва для збільшення об'ємів виробництва м'яса баранини та розширення ринків збуту.

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Офіційний сайт Державної фіскальної служби України (ДФСУ). – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua>.
2. Мишок І. Експертиза м'яса баранини, що переміщується через митний кордон України // Управління якістю, безпечністю та експертиза товарів: зб. наук. ст. студ. Ч. 1 – К.: Київ. нац. торг.- екон. ун-т, 2018. – С. 115-120.
3. Бричко А.М. Виробництво та збут м'яса на вітчизняному та світовому ринках / А.М.Бричко // Ефективна економіка. - 2016. - №12. [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.economy.nayka.com.ua/?op=1&z=5421>.
4. Ринок м'яса: основні тренди [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agro-business.com.ua/agro/ekonomichnyi-hektar/item/11153-rynok-miasa-osnovni-trendy.html>.
5. Чотири факти про виробництво м'яса в Україні та світі [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://www.unn.com.ua/uk/news/1714934-chotiri-fakta-pro-virobnitstvo-myasa-v-ukrayini-ta-sviti>.
6. Український клуб аграрного бізнесу. М'ясо [Електронний ресурс]. – Режим доступу: http://ucab.ua/ua/doing_agribusiness/agrarni_rinki/myaso.
7. Топ-5 найбільших виробників м'яса в Україні [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://agravery.com/uk/posts/show/top-5-najbilsih-virobnikiv-masa-v-ukraini>.
8. INTERNATIONAL TRADE STATISTICS [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://www.trademap.org>.
9. Україна збільшила експорт баранини в 11 разів. Ціна в середині країни поповзла у гору [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://landlord.ua/ukrayina-zbilshila-eksport-baranini-v-11-raziv-ina-v-seredini-krayini-popovzla-u-goru/>.
10. Мясной рынок Украины: цифры и факты [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://koloro.ua/blog/issledovaniya/analiz-mjasnogo-rynka.html>.

11. Митний Кодекс України: Закон України від 04.10.2018 №44-95 –VI (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4495-17>.
12. Деякі питання здійснення державного контролю товарів, що переміщуються через митний кордон України: Постанова Кабінету Міністрів України від 02.02.18 №1031 (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1031-2011-п>.
13. Деякі питання здійснення попереднього документального контролю в пунктах пропуску через державний кордон України: Постанова Кабінету Міністрів України від 18.10.16 №1030 (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1030-2011-п>.
14. Про ветеринарну медицину: Закон України від 04.10.18 № 2498-XII (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2498-12>.
15. Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів: Закон України від 04.04.2018 №771/97-ВР (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-вр>.
16. Про затвердження технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів: Наказ Державного комітету з питань технічного регулювання та споживчої політики від 20.07.2012 №487 (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11>.
17. Про питання контролю харчових продуктів при ввезенні на митну територію України: Лист Державної фіскальної служби України від 14.07.2016 № 23931/7/99-99-18-03-01-17. – Режим доступу: <http://consultant.parus.ua/?doc=0A70GAAB06>.
18. Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин: Закон України від 04.10.2018 №2042-VIII (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/2042-19>.
19. Про затвердження переліків товарів, експорт та імпорт яких підлягає ліцензуванню, та квот на 2018 рік: Постанова Кабінету Міністрів України від 20.12.2017 №1018 (зі змінами). – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1018-2017-п>.

20. Про заборони щодо ввезення на митну територію України товарів, які підлягають ветеринарно-санітарному контролю: Лист Державної фіскальної служби України від 23.02.2017 №463/99-99-18-03-01-18 808. – Режим доступу: <https://qdpro.com.ua/document/61012>.
21. Щодо чинності деяких заборон на ввезення в Україну товарів тваринного походження: Лист Держпродспоживслужби від 19.10.2017 №602-113-15/4689. – Режим доступу: <http://www.consumer.gov.ua/>.
22. Винникова Л.Г. Технология мяса и мясных продуктов: Учебник. — К.: ИНКОС, 2006. – 600 с.
23. Державний класифікатор продукції та послуг ДК 016-2010. – Режим доступу: <https://dkpp.rv.ua/>.
24. Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015. – Режим доступу: <https://ezs.dkpp.rv.ua/>.
25. ГОСТ 33102-2014 Продукция мясной промышленности. Классификация [Дата введения 01-01-2016]. – М.: Стандартинформ, 2015. – 10 с.
26. Седіло Г. М., Вовк С. О., Петришин М. А. Порівняльна характеристика систем оцінки овечих туш в Україні та ЄС [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://ascaniansc.in.ua/images/stories/nauch-publ/vk-1/15.compressed.pdf>.
27. ДСТУ ЕЭК ООН ECE/TRADE/ 308:2007 Баранина. Туші та відруби. Настанови щодо постачання і контролювання якості. [Дата введення от 01-10-2008]. – К.: Держспоживстандарт України, 2009 – 67 с.
28. ГОСТ 31777-2012 Овцы и козы для убоя. Баранина, ягнятина и козлятина в тушах. Технические условия [Дата введения от 01-07-2013]. – М.: Стандартинформ, 2014 – 11 с.
29. Бірта Г.О.Товарознавство м'яса: Навчальний посібник / Г.О.Бірта, Ю.Г. Бургу – К.:Центр учбової літератури, 2011. – 164 с.
30. Баль-Прилипко Л.В. Технологія зберігання, консервування та переробки м'яса: підруч. – К., 2010 – 469 с. – Режим доступу: <https://buklib.net/books/36104/>.

31. ГОСТ 7269-79 Мясо. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести. [Дата введения от 01-01-1980]. – М.: Стандартинформ, 2006. – 7с.
32. ГОСТ 7596-81 Мясо. Разделка баранины и козлятины для розничной торговли. [Дата введения от 01-07-1981]. – М.: Стандартинформ, 2006. – 3с.
33. Мазаракі А.А. Товарознавство і торговельне підприємництво : навч. посіб. для студ. вищ. навч. закл. / А.А. Мазаракі, Н.В. Притульська, В.А. Осика та ін.; за ред. А.А. Мазаракі. – К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2014. – 652 с.
34. ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний. [Дата введения от 01-01-1997]. – М.: Стандартинформ, 2007. – 16 с.
35. ГОСТ 19496-93 Мясо. Метод гистологического исследования. [Дата введения от 01-01-1995]. – М.: Стандартинформ, 2006. – 8с.
36. ГОСТ 23392 -78 Мясо. Методы химического и микроскопического анализа свежести. [Дата введения от 01-01-1980]. – М.: Стандартинформ, 2006. – 5с.
37. ГОСТ 33319-2015 Мясо и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги. [Дата введения от 01-07-2016]. – М.: Стандартинформ, 2016. – 5с.
38. ГОСТ Р 51478-99 Мясо и мясные продукты. Контрольный метод определения концентрации водородных ионов (рН). [Дата введения от 01-01-2001]. – М.: Стандартинформ, 2010. – 3с.
39. Притульська Н.В. Продовольчі товари: навч. посіб. / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2007. – 505 с.
40. Бірта Г.О. Товарознавча характеристика м'яса баранини / Г.О. Бірта, Ю.Г. Бургу // Науковий вісник Полтавського університету економіки і торгівлі, 2010 – № 1 (46). – [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <https://docplayer.net/77451377-Tovarovnavcha-harakteristika-m-yasa-baranini.html>.
41. Пабат В. О., Маньковський А. Я. Технологія продуктів забою тварин. – К.: ТОВ «Оріон», 2000. – с. 386.
42. Габріельянц М.А., Козлов А.П. Товарознавство м'ясних і рибних товарів. М.: Економіка, 2006. – 420.

43. Торговельне розрубання туш [Електронний ресурс]. – Режим роботи <https://helpiks.org/3-52247.html>.
44. Баранина, ягнятина: продаж баранини, ягнятину гуртом – Agro-Ukraine. – Режим доступу: <http://agro-ukraine.com/ua/trade/r-191/p-1/>.
45. М'ясо баранини в Україні – FLAGMA. – Режим доступу: <https://flagma.ua/myaso-baraniny-so426412-1.html>.
46. Баранина – М'ясної маркет. – Режим доступу: <http://meatmarket.com.ua/baranina>.
47. ЦЕНТР СЕРТИФІКАЦІЇ «ХАЛЯЛЬ». – Режим доступу: <http://halal.ua/about/>.
48. Что такое Халаль (Халал, Halal) [Електронний ресурс]. – Режим доступу: <http://chto-takoe.net/chto-takoe-xalyal-halal/>.
49. ГОСТ 1935-55 М'ясо. Баранина и козлятина в тушах. [Дата введення от 01-10-1955]. – М.: Стандартиформ, 2006 – 5 с.
50. Глаголев П. А. Анатомія сільськогосподарських тварин з основами гістології та ембріології. Изд. 4-е, перероб. і доп. / П.А. Глаголев, В.І. Іпполітова, І.А.Спірюхов. – М: Колос, 1977. – 450 с.
51. Габриэльянц М.А. Товароведение мясных и рыбных товаров: учебник для студ. / М.А. Габриэльянц, А.П. Козлов. – М.: Экономика, 1986. – 408с.
52. Про затвердження Порядку взаємодії структурних підрозділів та територіальних органів Державної фіскальної служби України із Спеціалізованою лабораторією з питань експертизи та досліджень ДФС під час проведення досліджень (аналізів, експертиз), нормативів взяття проб (зразків) товарів для проведення дослідження (експертизи), форм акта про взяття проб (зразків) товарів та висновку : Наказ Міністерства фінансів України від 02.12.2016 № 1058. – Режим доступу: <http://zakon5.rada.gov.ua/laws/show/z1693-16>.
53. Про затвердження Порядку ведення Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності та визнання такими, що втратили чинність, деяких постанов Кабінету Міністрів України: Постанова Кабінету Міністрів

- України від 21.05.2012 № 428. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/428-2012-%D0%BF>.
54. Про Митний тариф України: Закон України від 19.09.2013 № 584-VII. – Режим доступу: <http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/584-18>.
55. Про затвердження Пояснень до Української класифікації товарів зовнішньоекономічної діяльності: Наказ Державної фіскальної служби України від 09.06.15 № 401. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/podatkovozakonodavstvo/nakazi/62672.html>.
56. Галько С. В., Терещенко С. С. Митна вартість імпортованих товарів як інструмент захисту національного ринку // Товари і ринки. – 2010. – №1. – С. 37-41.
57. Щодо Інкотермс 2010: Лист Державної митної служби України від 29.12.2010 р. N 11/2-10.16/17217-ЕП. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/MK101817.html.
58. Податковий кодекс : Закон України від 02.12.2010 р. № 2755-VI (зі змінами). – Режим доступу : <http://zakon4.rada.gov.ua/laws/show/2755-17>.
59. Гринчуцький В. І. Економіка підприємства: навч. посібник / В.І. Гринчуцький, Е.Т. Карапетян, Б.В. Погрішук. – К.: Центр учбової літератури, 2010. – 304 с.
60. Перелік документів та/або відомостей, які необхідно подати відповідному контролюючому органу для завершення відповідного виду державного контролю: Наказ Міністерства фінансів України від 25.07.2016 № 657. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/zakonodavstvo/mitne-zakonodavstvo/nakazi/72884.html>.
61. Про затвердження Правил заповнення, зберігання, списання ветеринарних документів та вимог до їх обліку: Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.08.2014 № 288. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1202-14>.
62. Порядок пропуску вантажів, підконтрольних Службі державної ветеринарної медицини, через державний кордон України: Наказ Головного

державного інспектора ветеринарної медицини України від 27.12.99 № 49. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0009-00>.

63. Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення: Закон України від 24.02.1994 № 4004-XII. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/4004-12>.

64. Про затвердження Положення про державний санітарно-епідеміологічний нагляд в Україні: Постанова Кабінету Міністрів України від 22.06.1999 № 1109. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/1109-99-%D0%BF>.

65. Про державне регулювання імпорту сільськогосподарської продукції: Закон України від 17.07.1997 № 468/97-ВР. – Режим доступу: <http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/ru/468/97-%D0%B2%D1%80>.

66. Деякі питання реалізації принципу "єдиного вікна" під час здійснення митного, санітарно-епідеміологічного, ветеринарно-санітарного, фітосанітарного, екологічного, радіологічного та інших видів державного контролю: Постанова Кабінету Міністрів України від 25.05.2016 № 364. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP160364.html.

67. Про внесення змін до Переліку місць митного оформлення товарів, в яких застосовується Порядок інформаційного обміну між органами доходів і зборів, іншими державними органами та підприємствами за принципом «єдиного вікна»: Наказ Міністерства фінансів України від 25.01.2018 № 35. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/diyalnist-/zakonodavstvo-pro-diyalnis/nakazi-pro-diyalnist/72791.html>.

68. Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 5 жовтня 2011 р. N 1031 і від 25 травня 2016 р. N 364: Постанова Кабінету Міністрів України від 31.01.2018 № 44. – Режим доступу: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/KP180044.html.

69. Положення про Єдину автоматизовану інформаційну систему Державної митної служби України : Наказ ДМС України від 04.11.2010 № 134. – Режим доступу: <http://sfs.gov.ua/baneryi/mitne-oformlennya/subektam-zed/elektronna-mitnitsya/62603.html>.

70. Про затвердження Порядку здійснення аналізу та оцінки ризиків, розроблення і реалізації заходів з управління ризиками для визначення форм та обсягів митного контролю: Наказ Міністерства фінансів України від 31.07.2015 № 684. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z1021-15>.
71. Щодо посилення контролю за правильністю визначення митної вартості товарів 02 групи згідно з УКТЗЕД: Лист ДМСУ № 16/1-2/1299-ЕП від 28.07.2009. – Режим доступу: <http://zakon.rada.gov.ua/rada/card/v1299342-09>.
72. Угода про асоціацію між Україною, з однієї сторони, та Європейським Союзом, Європейським співтовариством з атомної енергії і їхніми державами-членами, з іншої сторони: Міждержавна угода від 27.06.2014. – Режим роботи: http://zakon.rada.gov.ua/laws/show/984_011.
73. Про графіки зниження ввізних мит України: Лист ДФСУ № 21/99-99-25-02-02-18 від 06.01.2016. – Режим роботи: http://search.ligazakon.ua/l_doc2.nsf/link1/DFS01638.html.
74. Угода про вільну торгівлю між Україною та Канадою: Міждержавна угода від 11.07.2016. – Режим роботи: http://zakon3.rada.gov.ua/laws/show/en/124_052-16.
75. Галько С. В., Терещенко С. С. Управління ризиками під час митного контролю товарів // Товари і ринки. –2011.– №1. – С. 43-49.
76. Галько С. В. Модель аналізу ризиків під час митного контролю товарів і транспортних засобів // Вісник Академії митної служби України. Серія: «Економіка». – 2011. –№2 (46) – С. 47–53.
77. Галько С. В., Терещенко С. С. Управління ризиками – ефективний інструмент прискорення товароруху у міжнародному ланцюгу поставок товарів «виробник – споживач» // Товарознавство і торговельне підприємництво : дослідження, інновації, освіта : матеріали міжнародної науково-практичної конференції 6-7 квітня 2011р., КНТЕУ, м. Київ. – 2011. – С. 115–117.

ДОДАТКИ

Додаток А

ДЕРЖАВНА ФІСКАЛЬНА СЛУЖБА УКРАЇНИ
ДЕПАРТАМЕНТ ПОДАТКОВИХ ТА МИТНИХ ЕКСПЕРТИЗ ДФСУправління експертиз та досліджень харчової продукції, напоїв та
біологічно-активних речовин

просп. Степана Бандери, 8, корп. 8, м. Київ - 73, 04073

ВИСНОВОК № 125100

Складено:

1. **Замовник:** Київська митниця ДФС.
2. **Запит про проведення дослідження (аналізу, експертизи)/постанова про призначення експертизи в справі про порушення митних правил:** від 24.06.2018 №125100
3. **Об'єкт(и) дослідження (експертизи) та реєстраційний(і) номер(и):** М'ясо баранини у відрубках необвалене морожене (гр. 31 МД UA125100/2018/0890785).
гр. 33 МД: 0204 42 90 00.
4. **Підприємство/громадянин:** ТОВ «Еколайф»
5. **Виробник:** Нова Зеландія
6. **Акт про взяття проб (зразків) товарів/протокол про одержання проб і зразків для проведення експертизи у справі про порушення митних правил:** від 24.06.2018 б/н.
7. **Супровідні документи (копії):**
 - 1) МД № UA125100/2018/0890785 від 24.06.2018;
 - 2) Інвойс № 46976 від 03.06.2018;
 - 3) Специфікація б/н від 03.04.2018;
 - 4) Контракт № K6724 від 03.04.2018;
 - 5) Ветеринарний сертифікат №1115678 від 10.06.2018;
 - 6) Сертифікат походження № 221763 від 16.06.2018;
 - 7) Авіанакладна №808765 від 03.06.2018.
8. **Підстава для направлення запиту/постанови:** потрібні спеціальні знання.
9. **Мета подання запиту/постанови:** підтвердження коду згідно з УКТЗЕД, товарів, заявлених до митного оформлення.
10. **Завдання для дослідження (аналізу, експертизи):**
 1. Встановити вид м'яса;
 2. Встановити характеристики товару, які є необхідними для його класифікації згідно з УКТЗЕД;
 3. Чи відповідає товар задекларованому опису у графі 31 МД та коду товару в графі 33 МД.

11. Дослідження (аналіз, експертиза):

1) опис проб (зразків) товару: 5 зразків м'яса на дослідження надійшли упаковані у поліетиленову вакуумну упаковку.

2) методи дослідження (аналізу, експертизи):

Товарознавчі:

- органолептичні – зовнішній вигляд, колір, консистенція, запах, стан жиру, стан сухожиль, стан суглобових поверхонь кісток, стан кісткового мозку, стан і аромат бульйону, стан обробки [1].

Фізичні:

- температуру всередині м'яса визначають шляхом занурення термометра у попередньо підготовлений розріз у м'ясі [2];

- мікроскопіюванням підготовлених зрізів м'язової тканини визначають мікроструктуру м'яса [3];

- маса зразків м'яса вимірювалась з використанням електронних лабораторних вагів.

Хімічні:

- вміст летких жирних кислот визначався шляхом титрування м'ясного бульйону 1Н розчином КОН [3];

- вміст продуктів первинного розкладу білків м'яса визначався шляхом додавання до м'ясного бульйону сірчаноокислої міді концентрацією 50 мг/дм³ [3];

- масова частка води – шляхом висушування відібраних зразків у сушильній шафі [4];

- рН – шляхом реакції з лакмусовим папером [5].

3) результати дослідження (аналізу, експертизи):

За результатами органолептичних досліджень м'ясо є свіжим. Колір м'яса червоний та темно-червоний. Консистенція тверда, щільна як і має бути у замороженого м'яса. Запах практично відсутній, слабки. Жир білого кольору, твердий. Сухожилля також тверді гладкі, білого кольору. Кістковий мозок займає весь канал кістки, не відстає від кісток, має білий та біло-рожевий колір. Зварений м'ясний бульйон каламутний, без вираженого сильного запаху. Температура в середині зразків м'яса мінус 13°C – мінус 15°C, що відповідає значенням температури в замороженому м'ясі.

За характером будови кістки та структурою волокон м'язової тканини встановлено, що зразок 1 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd є баранячою гомілкою, зразок 2 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd є баранячим ошийком, зразок 3 виробництва Taylor Preston Ltd є баранячим ошийком, зразок 4 виробництва Crusader Meats є баранячою лопаткою, зразок 5 виробництва Crusader Meats є баранячим окороком.

Зважування зразків показало наступне:

Зразок 1 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd – 766 г;

Зразок 2 виробництва Al Nemah Halal Meat Ltd – 384 г;
 Зразок 3 виробництва Taylor Preston Ltd – 1000 г;
 Зразок 4 виробництва Crusader Meats New Zealand – 566 г;
 Зразок 5 виробництва Crusader Meats New Zealand – 1200 г.

За результатами фізико-хімічних досліджень встановлено, що вміст летких жирних кислот у м'ясі складає 3,4-4,3 мг КОН. При додавання сірчаноокислої міді осад у м'ясному бульйоні у жодному із зразків не випав. Вміст вологи у зразках коливається в межах 54-64%. рН м'яса у межах 5-6 рН.

12. Висновки:

Встановлені за результатами досліджень органолептичні та фізико-хімічні показники зразка в своїй сукупності достатні для його ідентифікації як замороженого м'яса баранини у відрубках. Підтверджено код згідно УКТЗЕД 0204 42 90 00 та опис товару у графі 31 МД «м'ясо баранини у відрубках необвалене морожене».

13. Список використаних джерел:

- ГОСТ 7269-79 Мясo. Методы отбора образцов и органолептические методы определения свежести
- ГОСТ 28498-90 Термометры жидкостные стеклянные. Общие технические требования. Методы испытаний
- ГОСТ 23392-78 Мясo. Методы химического и микроскопического анализа свежести
- ГОСТ 33319-2015 Мясo и мясные продукты. Метод определения массовой доли влаги
- Притульська Н.В. Продовольчі товари: навч. посіб. / Н.В. Притульська, Г.Б. Рудавська, В.А. Колтунов та ін. – К.: Київ. нац. торг. екон. ун-т, 2007. – 505 с.

Примітки. Результати дослідження (експертизи) є чинними для наданої (го, их) проби (проб)/ зразка (ів) товарів (ів).

Експерт

(підпис)

І. Мишок

(ініціали, прізвище)

Начальник управління
 товарознавчої, інженерно-технічної
 та криміналістичної експертизи

(підпис)

(ініціали, прізвище)

УКРАЇНА (форма МД-2)		1 ДЕКЛАРАЦІЯ		А МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ/ЕКСПОРТУ/ПРИЗНАЧЕННЯ UA125100/2018/0890785			
1 6	2 Відправник/Експортер № NZ/0000000000 AL NEMAH HALAL MEAT LTD. LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET. 1010 AUCKLAND CBD. New Zealand 000/0000/000000	IM	40	AA	Електронне декларування		
		3 Форми	4 Відв. спец.				
		1	1	0/0			
		5 Всього т-ів	6 Всього місць	7 Довідковий номер			
		1	150	ВН.№ 234			
		8 Одержувач № UA/0007634567 ТОВ «Еколайф» 034876, Україна, м. Київ, вул. Бригадна, 83/9 UA/10007634567	9 Особа, відповідальна за фінансове врегулювання № UA/0007634567 ТОВ «Еколайф» 034876, Україна, м. Київ, вул. Бригадна, 83/9 UA/10007634567				
		10 Країна перш. призн. / ост. від.	11 Торг. країна/ Країна виробн.	12 Відомості про вартість		13 ЄСП	
		NZ		5442000,00			
		14 Декларант/Представник № UA/0007634567 ТОВ «Еколайф» 034876, Україна, м. Київ, вул. Бригадна, 83/9 UA/10007634567	15 Країна відправлення/експорту Нова Зеландія			15 Код кр. відл./експ.	17 Код країни признач.
			a) NZ	b)		a)	b)
16 Країна походження Нова Зеландія	17 Країна призначення						
18 Ідентифікація і країна реєстрації трансп. засобу при відправленні/прибутті VR82654 AU 0	19 Конт.	20 Умови поставок CPT UA Київ					
21 Ідентифікація і країна реєстрації активного транспортного засобу на кордоні OP8432R FR	22 Валюта та загальна сума за рахунок USD 200000,00	23 Курс валют	24 Характер угоди				
25 Вид транспорту на кордоні	26 Вид транспорту в межах країни	27 Місце навантаження/розвантаження	28 Фінансові та банківські відомості ЄДРПОУ 23494714 АТ «Альфа-Банк» 01001, м. Київ, вул. Десятинна, 4/6 МФО 300346				
29 Митний орган в'їзду/в'їзду UA125100 Київська митниця ДФС	30 Місцезаходження товарів 125-888-1-3	32 Товар	33 Код товару				
1 6	31 Вантажні місця та опис товарів Маркування та кількість - Нумери контейнерів - Кількість та розпізнавальні особливості 1. М'ясо баранини у відрубках необвалене морозжене: голіпка бараняча виробництва AI Nemah Halal Meat Ltd; ошийок баранячий виробництва AI Nemah Halal Meat Ltd; ошийок баранячий виробництва Taylor Preston Ltd; лопатка бараняча виробництва Crusader Meats New Zealand; окорок баранячий виробництва Crusader Meats New Zealand. Країна виробництва - Нова Зеландія 2. Міськ 150 АН 3. 0	1	№	0204 42 90	00		
		34 Код країни походж.	35 Вага бруто (кг)	36 Преференц.			
		a) NZ	b)	25000	000000000		
		37 П Р О Ц Е Д У Р А	38 Вага нетто (кг)	39 Квота			
		4000	ZZ00	22000			
		40 Загальна декларація/Попередній документ					
		41 Додаткові одиниці виміру	42 Ціна товару	43 Код МВВ			
			200000,00	1			
		44 Додаткова інформація/Подані документи/Сертифікати і дозволи	0380 46976 03.06.2018	0740 808765 03.06.2018	0865 221763 16.06.2018	5053 1115678 10.06.2018	4100 K6724 03.04.2018
		Див. доп. 1					
47 Нарахування платежів	Вид	Основа нарахування	Ставка	Сума	СП	48 Відстрочення платежів	49 Реквізити складу
020	5442000,00	10%	544200.00	01	В ПОДРОБИЦІ РОЗРАХУНКІВ	020 544200.00 7634567 028 1197240.00 7634567 Всього: 1741440.00	
028	5986200,00	20%	1197240.00	01			
Усього:							
50 Принципал №	Підпис:		С. МИТНИЙ ОРГАН ВІДПРАВЛЕННЯ				
51 Передбачувані митні органи (і країна) транзиту	представлений Місце і дата:						
52 Гарантія не дійсна для	Код		53 Митний орган (і країна) призначення				
Д/Г ВІДМІТКИ МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ		Печатка:		54 Місце і дата:			
ПМК 208/125 24.06.2018 ОНП 208/125 24.06.2018				034876, Україна, м. Київ, вул. Бригадна, 83/9			
Результат:				Підпис і прізвище декларанта/представника:			
Накладення пломби:		Номер:		Мишок І.			
Тип:				+380975923845			
Строк доставки (дата):				broker@gmail.c			

Товар № 1 до графи 44:

4103	№4	03.06.2018
5504		24.06.2018
5509		24.06.2018

Доповнення № 1

до МД №

UA125100/2018/0890785 24.06.2018

ВІДМІТКИ МИТНОГО ОРГАНУ ВІДПРАВЛЕННЯ/ПРИЗНАЧЕННЯ

Печатка:

Місце і дата:

м. Київ, вул. Бригадна, 5

Підпис і прізвище декларанта/представника:

Мишок І.

+380975923845

The Contract № K6724**Контракт № K6724**

AUCKLAND

03.04.2018 Оکلанд

03.04.2018

AL NEMAH HALAL MEAT LTD, New Zealand, hereinafter referred to as Seller represented by General Manager Jim Willson on the one hand, and, **LLC «Ecolife»**, Ukraine, hereinafter referred to as "Buyer", on behalf of **Director Navalsky O.M.**, on the other hand, hereinafter jointly named "Parties" or "arty" if the obligation concerns one of the Parties, have concluded the present Contract as follows:

Компанія "AL NEMAH HALAL MEAT LTD" Нова Зеландія, іменована в подальшому "Продавець", в особі генерального директора Джим Вілсон, з одного боку, і ТОВ "Еколайф", Україна, іменоване надалі "Покупець", в особі директора Навальського О. М., з іншого боку, надалі разом іменовані "Сторони" або "Сторона", якщо зобов'язання стосується однієї з Сторін, уклали справжній Контракт про нижченаведеним:

Article 1. Subject of Contract**Стаття 1. Предмет контракту**

1.1. The Seller sells and the Buyer buys the goods of Turkish origin on terms **CPT, Ukraine, Kiev** (Incoterms 2010) according to specifications, attached to this contract, which are the integral parts (attachments)

1.1. Продавець продає, а Покупець купує товари на умовах СРТ, Україна, Київ (Інкотермс 2010) у відповідності зі специфікаціями, прикладеними до цього контракту і є його невід'ємними частинами (Додатки).

1.2. The parties are agreed that the goods will be shipped by lots on the Buyer's request during one year upon this Contract.

1.2. Сторони домовилися про те, що товари будуть відвантажуватися за заявками Покупця партіями протягом одного року з моменту підписання контракту.

1.3. If none of the parties thirty (30) days prior to the expiration notifies the other party in writing of the termination of the Agreement, its validity will be automatically prolonged for each subsequent calendar year.

1.3. Якщо жодна зі сторін за 30 (тридцять) днів до закінчення терміну дії не повідомить іншу сторону в письмовій формі про розірвання Договору, термін його дії буде автоматично продовжуватися на кожний наступний календарний рік.

Article 2. Conditions of delivery, price and total cost of the Contract**Стаття 2. Умови поставки, ціна та загальна вартість контракту**

2.1. Prices for the goods, delivered upon this Contract, are specified in Specifications and Invoices.

2.1. Ціни на товари, що поставляються за цим контрактом, вказані в Специфікаціях та Інвойсах.

2.2. Prices are established in the USA currency and are understood as **CPT, Ukraine, Kiev** (Incoterms 2010), including cost of packing and marking, taxes, custom duties, fees and expenses connected with execution of formalities, levying in the territory of the Seller's country, transportation costs to the place of delivery of the goods.

2.2. Ціни встановлені в USD і розуміються як СРТ, Україна, Київ (Інкотермс 2010), включаючи вартість упаковки та маркування, а також податки, митні збори, збори та витрати по виконанню митних формальностей, що стягуються на території країни Продавця, витрати на транспортування до місця доставки товару.

2.3. The total cost of Contract makes up 5000000,00 (five million USA dollars).

2.3. Загальна вартість контракту складає: 5000000,00 (П'ять мільйонів доларів США) USD.

Article 3. Conditions of payment**Стаття 3. Умови платежу**

3.1. Payment for the goods is made in USA dollars by transferring money from the Buyer's regular account to the Seller's settlement account.

3.1. Платіж за товар здійснюється в USD з поточного рахунку Покупця на розрахунковий рахунок Продавця.

3.2. Payment for goods shall be made within 14 (fourteen) banking days after the customs clearance on the territory of the Ukraine.

3.2. Оплата товарів здійснюється протягом 14 (чотирнадцяти) банківських днів з моменту закінчення митного оформлення на територію України.

3.3. Bank expenses and bank commissions in the Seller's

3.3. Банківські витрати і банківська комісія на

territory are paid by the Seller, and in the Buyer's territory by the Buyer.

3.4. Payments will be made if the following documents are timely transferred:

- Invoice in triplicate.
- Specification in triplicate.
- Certificate of origin of the goods in triplicate.

3.5. The Buyer has a right not to make a payment in full or in part in case of incomplete presentation of the specified documents by the Seller.

Article 4. Conditions of shipping and transportation

Acceptance of the goods

4.1. The goods specified in the Appendix to this Contract, are shipped on request of the Buyer.

4.2. The Buyer can make an application by phone, fax or E-mail.

4.3. The goods are delivered to Kiev, Ukraine.

4.4. A lot of goods is completed in accordance with the Buyer's application

Article 5. Claims and sanctions

6.1. If it is found out a delivery of defective goods or goods shortage the Buyer has a right to raise a claim to the Seller during 180 days beginning the date of goods delivery to the Buyer's warehouse.

6.2. Inconformity of the goods' quality, quantity to the conditions of the Contract and/or accompanying documents should be confirmed by conclusions of neutral competent organizations with attachment of acts in duplicate, containing the following:

- Name of goods, weight, claim (detail description of defects, volume of shortage e.t.c.), demands of the damaged party (discount, replacement of the goods, and compensation for shortage).

Weight shortage claim should be based on results of weighting all lots of goods, which have been delivered in one transport document (waybill, bill of lading). Claim is sent by first-class letter, special delivery or fax. Date of mail stamp on the letter-claim's envelop or date of transfer is considered as a date of its presentation. A party considers claim represented to him and notices the other party in writing on his decision not more than 1 month beginning the date of claim's receipt. A party, having received claim about defects, has a right to examine fairness of claim by his representatives. A party, having declared on defects, has a right to sell or use the defective goods till finishing claim's consideration. Storage cost of the defective goods is compensated by a guilty party. A party, being recognized claim fairness, makes up or pays shortage or replaces the defective goods for free in terms

території Продавця оплачуються Продавцем, а на території Покупця - Покупцем.

3.4. Платежі будуть здійснюватися за умови своєчасної передачі таких документів:

- Інвойс в 3-х прим.
- Специфікації в 3-х прим.
- Сертифікат про походження товару в 3-х прим.

3.5. Покупець має право відмовити повністю або частково в оплаті рахунку Продавця у випадках неповного подання зазначених документів.

Стаття 4. Умови відвантаження і транспортні умови

Приймання-здача товару

4.1. Товари, зазначені в Додатках до цього Контракту, відвантажуються партіями по заявці Покупця.

4.2. Заявка Покупцем може бути проведена в телефонному режимі, або факсимільним зв'язком, або по засобам електронної пошти.

4.3. Поставка товару проводиться Продавцем у м. Київ, Україна

4.4. Партія товару комплектується згідно з заявкою Покупця

Стаття 5. Рекламация та санкції

6.1. У випадку поставки неякісного товару або виявлення недостачі товару Покупець має право пред'явити Продавцю рекламацию (претензію) протягом 180 днів з моменту прибуття товару на склад Покупця.

6.2. Невідповідність кількості, якості товару умовам Контракту та/або супровідних документів повинні підтверджуватися висновками нейтральною компетентною організацією з додатком 2-х екземплярів актів, які містять наступне:

- Найменування товару, вага, суть рекламации (докладний опис дефектів, обсяг недостачі тощо), вимоги потерпілої Сторони (знижка, заміна Продукції, компенсація за недостачу).

Рекламация за ваговою недостачі повинна ґрунтуватися на результати зважування всієї партії Продукції, що надійшла за одним транспортним документом (накладною/коносаментом). Рекламация направляється рекомендованим листом, нарочним або факсом. Дата поштового штамп на конверті листи - рекламации або дата передачі вважається датою її пред'явлення. Сторона розглядає заявлену їй рекламацию і письмово повідомляє іншу Сторону про своє рішення не пізніше 1 місяця з дня отримання рекламации. Сторона, яка одержала рекламацию про дефекти, має право перевірити на місці через своїх представників справедливості рекламации. Сторона, яка заявила рекламацию про дефекти, не має права реалізовувати чи використовувати дефектну Продукцію до закінчення розгляду рекламации. При цьому вартість

coordinated by the Parties. A procedure of defective goods return is defined by an agreement, signed by the Parties.

6.3. If delivery of the goods is delayed, the Buyer establishes a penalty at the rate of 0,5 % from cost of undelivered goods for every week during the first 4 weeks of delay and 1 % for every future calendar week of delay. However, total sum of penalty cannot exceed 10%.

Article 7. Force-majeure

7.1. No one of the Parties doesn't bear responsibility for complete or partial non-fulfillment of his obligations under the Contract if this non-fulfillment is a cause of such force-majeure circumstances as flood, fire, earthquake and other natural calamities, including wars and military operations, passing after this Contract's conclusion.

7.2. If any of the above-mentioned circumstances influence on timely execution of obligations, provided by the Contract, the term will be prolonged for the period of time during which such circumstances are in force.

7.3. The party, which isn't able to execute obligations under the Contract because of force-majeure circumstances, should inform the other party on its beginning and expected time of ending in writing not later than 3 days from the moment of its beginning or ending..

7.4. The Seller will lose the right to refer to the above-mentioned circumstances, if he doesn't present information or presents it late.

7.5. If the Seller cannot execute obligation under this Contract in full or in part more than one month. The Buyer will have a right to avoid the Contact in full or in part without paying damages (including expenses), that he has incurred.

Article 8. Arbitration

8.1. If the parties don't come to an agreement, all disputes, disagreements and demands, arising from this Contract or in connection with it, including its execution, violation, termination or invalidity, subject to settlement in International commercial arbitration court.

8.2. The parties are agreed that for settlement of disputes,

зберігання дефектної Продукції відшкодовується винною Стороною. Сторона, яка визнала справедливості рекламації, поповнює або оплачує недостачу або безкоштовно замінює дефектну Продукцію в узгоджені Сторонами терміни. Порядок повернення дефектної Продукції визначається підписаною угодою Сторін.

6.3. У випадку прострочення поставки товарів, Покупець встановлює Продавцю штраф у розмірі 0,5 % вартості непоставленого в строк товару за кожен тиждень протягом перших чотирьох тижнів прострочення і 1 % за кожну наступну календарну тиждень запізнення. Загальна сума штрафу не може, однак, перевищувати 10% непоставленого в строк товару.

Стаття 7. Форс-мажор

7.1. Жодна з сторін не несе відповідальності за повне або часткове невиконання своїх контрактних зобов'язань, якщо це невиконання викликане такими непередбаченими обставинами, як: повінь, пожежа, землетрус та іншими природними лихами, як війна або військові операції, що мали місце після укладення цього Контракту.

7.2. Якщо які-небудь із вищевказаних обставин безпосередньо вплинули на своєчасне виконання зобов'язань, передбачених Контрактом, в цей час буде продовжено на період, що дорівнює часу, протягом якого такі обставини залишалися в силі.

7.3. Сторона, для якої створилася неможливість виконання зобов'язань за Контрактом, повинна негайно, але не пізніше 3-х днів з моменту початку або припинення обставин, що перешкоджають виконанню зобов'язань, інформувати іншу сторону письмово, щодо початку, очікуваного часу продовження і припинення цих обставин.

7.4. Неподання інформації або несвоєчасна інформація позбавляє Продавця права посилаючись на вищезгадані, непередбачені обставини для звільнення його від відповідальності за невиконання своїх контрактних зобов'язань.

7.5. Якщо Продавець не може виконати зобов'язання за Контрактом повністю або частково більш ніж один місяць, Покупець буде мати право анулювати Контракт повністю або частково без компенсації збитків (включаючи витрати), понесених Продавцем.

Стаття 8. Арбітраж

8.1. У разі якщо сторони не дійдуть згоди, всі спори, розбіжності або вимоги, що виникають з цього Контракту або у зв'язку з ним, у тому числі включаючи його виконання, порушення, припинення або недійсності, підлягають вирішенню в Міжнародному комерційному арбітражному суді.

8.2. Сторони згодні, що для їх вирішення спорів, що

which arise from this Contract or in connection with it, it will be applied law of the Ukraine.

8.3. The parties are obliged to execute an arbitration decision in period, established in it.

Article 9. Other conditions

9.1. All taxes, customs duties and fees in the Seller's territory are paid by the Seller, and in the territory of the Buyer are paid by the Buyer.

9.2. The Seller is obliged to receive all export licenses and permits at own expense, necessary for the goods export, and the Buyer is obliged to receive all import licenses and permits at own expense, necessary for the goods import.

9.3. Property right in the goods, including risk of casual loss or casual damage of the goods are transferred from the Seller to the Buyer from the moment of the goods' transfer to a transport agency in the country of Seller and in the territory of the Buyer are paid by the Buyer.

9.4 No one of the parties has not a right to transfer rights and obligations under this Contract to any third party without written consent of the other party. After signing this contract all previous negotiations and correspondence under this Contract expire.

9.5. All additions and/or changes to this Contract are valid if they are made in writing and signed by authorized representatives of the both parties.

9.6. Documents, transferred or accepted by fax and e-mail, have an equal legal force with the original documents.

9.7. This contract is made in duplicate in the Ukraine and English languages (one counterpart for each party), having an equal legal force.

9.8. If none of the parties thirty (30) days prior to the expiration notifies the other party in writing of the termination of the Agreement, its validity will be automatically prolonged for each subsequent calendar year.

виникли з цього Контракту або у зв'язку з ним, буде застосовуватися матеріальне право України.

8.3. Сторони зобов'язуються виконувати арбітражне рішення у встановлений у ньому строк.

Стаття 9. Інші умови

9.1. Всі податки, мита і збори на території країни Продавця оплачуються Продавцем, а на території країни Покупця - Покупцем.

9.2. Продавець зобов'язаний отримати за свій рахунок всі експортні ліцензії та дозволи, необхідні для експорту товару, а Покупець зобов'язаний отримати за свій рахунок всі імпорتنі ліцензії та дозволи, необхідні для імпорту товарів.

9.3. Право власності на товар, а також ризик випадкової втрати або випадкового пошкодження товару переходять із Продавця на Покупця з моменту передачі товару у транспортне агентство в країні Продавця.

9.4. Ні одна із сторін за цим контрактом не має права передавати права та обов'язки за даним контрактом третій стороні без письмової згоди іншої сторони. Після підписання цього контракту всі попередні переговори і листування по даним контрактом, втрачають силу.

9.5. Всі доповнення та/або зміни до цього контракту дійсні за умови, якщо вони здійснені в письмовій формі та підписані уповноваженими на те представниками обох сторін.

9.6. Документи, передані або одержані за допомогою факсимільного зв'язку та електронною поштою, мають однакову юридичну силу, з оригінальними документами.

9.7. Справжній контракт складено у двох примірниках українською та англійською мовами (по одному примірнику кожній стороні), що мають однакову юридичну силу.

9.8. Якщо жодна зі сторін за 30 (тридцять) днів до закінчення терміну дії не повідомить іншу сторону в письмовій формі про розірвання Договору, термін його дії буде автоматично продовжуватися на кожний наступний календарний рік.

Requisites and signatures of the parties

Реквизити і підписи сторін

THE BUYER/ПОКУПЕЦЬ:

Company/Компанія: LLC «Ecolife»

Address/Адреса: 034876, Ukraine, Kiev, vul. Brigade, 83/9

Tel/Тел.: +3044924754

Bank Details/Банківські реквізити:

Alfa Bank

01001, Kiev, vul. Desyatyna, 4/6

Account Number/Розрахунковий номер: 05843663239

Manager/Директор _____ Navalsky O.M.

THE SELLER/ПРОДАВЕЦЬ

Company/Компанія: Al Nemah Halal Meat LTD.

Address/Адреса: 10133, New Zealand, Auckland CBD, LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET

Tel/Тел.: +64098891008

Bank Details/ Банківські реквізити:

New Zealand Bank

10201 AUCKLAND, Klayton str. 16

Account Number/Розрахунковий номер: 08497425686

General Manager/Генеральний

директор _____ Jim Willson

Специфікація

№	Товари	Кількість	Одиниці	Вартість
1	М'ясо баранины у відрубках заморожене	22000	кг	200000 USD

Загальна сума до сплати: 200000 USD (дести тисяч доларів США).

Порядок оплати: 30% передоплати здійснюється на розрахунковий рахунок Продавця. 70% оплати здійснюється протягом 14 днів з моменту митного оформлення товарів на території України.

INVOICE № 46976 03.06.2018**Від кого /SENT BY**

Компанія/Company Name: AL NEMAH HALAL MEAT LTD.
 Адреса/Address: LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET
 Місто/Індекс City/Postal Code: 10133 AUCKLAND CBD.
 Країна/Country: New Zealand
 Тел./Факс/Tel./Fax No.: +64098891008

КОМУ/SENT TO

Компанія/Company Name: ТОВ «Еколайф»
 Адреса/Address: вул. Бригадна, 83/9
 Місто/Індекс City/Postal Code: 034876 м. Київ
 Країна/Country: Україна
 Тел./Phone No.: +3044924754

НАКЛАДНАЯ №/AIRWAYBILL №.

808765 03/06/2018
 Кількість місць/Number of pieces: 150
 Вага Брутто/Total Gross Weight: 25 000кг/kg
 Вага Нетто/Total Net Weight: 22 000кг/kg

Повний опис товару Full description of goods	Код УКТЗЕД Customs Commodity Code	Країна виробництва Country of origin	Кількість Quantity	Ціна за од., валюта Unit Value, Currency	Загальна вартість, валюта Subtotal value, Currency
1. М'ясо баранини у відрубках заморожене / Meat of lamb frozen	0204 42 90 00	Нова Зеландія / New Zealand	22000 кг/kg		200000 USD
Загальна вартість, валюта/Total value, currency 200000 USD					

Умови транспортування (ІНКОТЕРМС)/Term of transportation (INCOTERMS) - CPT-UA Kiev

Підпис/Signature: _____

ПІБ/Name: _____

Дата/Date: _____

Місце для печатки
Stamp place

808765

Shipper's Name and Address AL NEMAH HALAL MEAT LTD LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET 10133 AUCKLAND CBD New Zealand		Shipper's Account Number		Not Negotiable Air Waybill issued by Додаток Е		105							
Consignee's Name and Address LLC «Ecolife» 034876, Ukraine, Kiev, vul. Brigade, 83/9		Consignee's Account Number		Copies 1, 2 and 3 of this Air Waybill are originals and have the same validity. It is agreed that the goods declared herein are accepted in apparent good order and condition (except as noted) for carriage SUBJECT TO THE CONDITIONS OF CONTRACT ON THE REVERSE HEREOF. ALL GOODS MAY BE CARRIED BY ANY OTHER MEANS INCLUDING ROAD OR ANY OTHER CARRIER UNLESS SPECIFIC CONTRARY INSTRUCTIONS ARE GIVEN HEREON BY THE SHIPPER, AND SHIPPER AGREES THAT THE SHIPMENT MAY BE CARRIED VIA INTERMEDIATE STOPPING PLACES WHICH THE CARRIER DEEMS APPROPRIATE. THE SHIPPER'S ATTENTION IS DRAWN TO THE NOTICE CONCERNING CARRIER'S LIMITATION OF LIABILITY. Shipper may increase such limitation of liability by Accounting Information									
Issuing Carrier's Agent Name and City		Agent's IATA Code		Account No.		Reference Number		Optional Shipping Information					
Airport of Departure (Addr. of First Carrier) and Requested Routing		To		By First Carrier		Routing and Destination Auckland Airport (AKL)		to by to by					
TLV		Airport of Destination		Requested Flight/Date KBP		Currency USD		CHGS WTAVAL Other					
Handling Information Kiev		24/06/2018		XXX		Amount of Insurance USD X		INSURANCE - If carrier offers insurance, and such insurance is requested in accordance with the conditions thereof, indicate amount to be insured in					
No. of Pieces		Gross Weight		Rate Class		Chargeable		Rate / Charge		Total		Nature and Quantity of Goods	
150		25000 kg		Q				2 USD		50000 USD		Meat of lamb frozen	
Prepaid		Weight Charge		Collect		Other Charges							
Valuation Charge													
Tax													
Total Other Charges Due Agent													
Total Other Charges Due Carrier													
Total Prepaid		Total Collect											
Currency Conversion Rates		CC Charges in Dest. Currency											
For Carrier's Use only		Charges at Destination											

I hereby certify that the particulars on the face hereof are correct and that insofar as any part of the consignment contains dangerous goods. I hereby certify that the contents of this consignment are fully and accurately described above by proper shipping name and are classified, packaged, marked and labeled, and in proper condition for carriage by air according to applicable national governmental regulations.

Signature of Shipper or his Agent
AL NEMAH HALAL MEAT LTD

Executed on 05/06/2018 at AUCKLAND

Signature of Issuing Carrier or its Agent

808765

Додаток Ж

Certificate of Origin

1. Goods consigned from (Exporter's business name, address, country) AL NEMAH HALAL MEAT LTD. LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET 10133 AUCKLAND CBD. New Zealand			Reference No 221763 GENERALISED SYSTEM OF PREFERENCES CERTIFICATE OF ORIGIN (Combined declaration and certificate)		
2. Goods consigned to (Consignee's name, address, country) LLC "Ecolife" 034876, Ukraine, Kiev, vul. Brigade, 83/9			FORMA Issued in <u>New Zealand</u> (country) See Notes overleaf		
3. Means of transport and route (as far as known) From New Zealand to Ukraine By airplane			4. For official use		
5. Item number 1	6. Marks and number of packages 150 pallets	7. Number and kind of packages, description of goods	8. Origin criterion (see Notes overleaf) P	9. Gross weight or other quantity 22000 kg	10. Number and date of invoices 46976 03.06.2018
11. Certification It is hereby certified, on the basis of control carried out, that the declaration by the exporter is correct. <u>Auckland, New Zealand 16.06.2018</u> Place and date, signature and stamp of certifying authority			12. Declaration by the exporter The undersigned hereby declares that the above details and statements are correct; that all the goods were produced in <u>New Zealand</u> (country) and that they comply with the origin requirements specified for those goods in the Generalised System of Preferences for goods exported to <u>Ukraine</u> (importing country) <u>Auckland, New Zealand 16.06.2018</u> Place and date, signature of authorized signatory		

NEW ZEALAND FOOD SAFETY AUTHORITY

Certificate number / Номер сертифіката 1115678

Veterinary Certificate for Meat and Edible Offal from Cattle and Sheep Exported from New Zealand to Ukraine / Ветеринарний сертифікат на м'ясо і харчові субпродукти великої рогатої худоби і овець, що експортуються з Нової Зеландії в Україну

Name and address of consignor / Назва і адреса відправника: AL NEMAH HALAL MEAT LTD. LEV 27 PWC TOWER, 188 QAY STREET 10133 AUCKLAND CBD. New Zealand	Exporting country / Країна відправлення: New Zealand Competent authority / Компетентний орган: New Zealand Food Safety Authority
Name and address of consignee / Назва та адреса отримувача: LLC "Ecolife" 034876, Ukraine, Kiev, vul. Brigade, 83/9	Place and Country of Destination / Країна призначення: Ukraine Means of transport / Вид транспорту: Plane

Item / Продукт	Number and kind of packages / Кількість пакувань	Description of product / Опис товару	Net weight / Вага нетто
		Meat of lamb frozen - 150 pallet	25000 kg
	Packages in Total / Разом		Total Weight / Разом: 25000 kg

Administrative-territorial unit / Адміністративно-територіальна одиниця: Taranaki	Conditions of storage and transport / Умови зберігання та транспортування: -18 degrees Celsius
--	---

Species / Вид:	Identification Marks / Розпізнавальний знак:	Container (5 Seal) Numbers / Номер на контейнері (та початку):	Dates of production / Дата виробництва (заморожування):
Registered number, name and address of slaughterhouse / Реєстраційний номер, назва та адреса бойні: 104 Elzham Meat Farm, Elzham, New Zealand	Registered number, name and address of establishment / Реєстраційний номер, назва та адреса підприємства: 567 Al Nemah Halal Meat Ltd, LEV 27 PWC Tower, 188 Qay street, Auckland, 10130, New Zealand	Registered number, name and address of coldstore / Реєстраційний номер, назва та адреса холодини:	

Unofficial commercial information / неофіційна комерційна інформація:

Health Attestation / Засвідчення

- The meat and edible offal has been obtained from animals which were born and reared in New Zealand and which were slaughtered and processed and inspected in establishments approved by, and under the permanent control of, the State veterinary services. The meat and offal is fit for human consumption. / М'ясо і харчові субпродукти походять від тварин, народжених і вирощених в Новій Зеландії та забитих на бойні. М'ясо оброблено та перевірено в затверджених закладах, що знаходяться під постійним контролем Державних ветеринарних служб. М'ясо і субпродукти придатні для споживання людьми.
- The meat and edible offal was derived from the slaughter and processing of healthy animals originating from farms and territories free of:
 - Spongiform encephalopathy of cattle and scrapie of sheep according to the requirements of the Office International des Epizooties (OIE);
 - Foot and mouth disease - during the last 12 months on the territory of the country or zone acknowledged by OIE;
 - Bluetongue and Rinderpest - during the last 12 months on the territory of the country;
 - Contagious bovine pleuropneumonia - during the last 2 years on the territory of the country;
 - Peste des petits ruminants - during the last 3 years on the territory of the country. /

М'ясо і харчові субпродукти отримано після забою худоби та переробки клінічно здорових тварин, що походять з ферм та територій, в яких не зареєстровано:

 - губчастостромої енцефалопатії великої рогатої худоби та скрепи овець відповідно до вимог Міжнародного Епізоотичного Бюро (МІБ);
 - лищу - протягом останніх 12 місяців на території країни або зони, підтвердженої МІБ;
 - співлягу та чуми ВРХ - протягом останніх 12 місяців на території країни;
 - контагіозної плевропневмонії - протягом останніх 2 років на території країни;
 - чуми дрібних рогатих протягом останніх 3 років на території країни.
- The farms of origin were free from:
 - Adenomatosis and maedi virus - during the last 3 years;
 - Sheep and goat pox - during the last 12 months;
 - Brucellosis (Brucella melitensis and Brucella abortus) - during the last 6 months;
 - Anthrax - during the last 20 days. /

В господарствах не зареєстровано:

 - аденоматозу та міді-вірусу - протягом останніх 3 років;
 - віспи овець та кіз - протягом останніх 12 місяців;
 - бруцельозу (Brucella melitensis and Brucella abortus) - протягом останніх 6-ти місяців;
 - сибірки - протягом останніх 20 днів.
- Animals were subjected to ante-mortem veterinary inspection, the carcasses and organs from them - to post-mortem veterinary and sanitary expertise, conducted by the State Veterinary Service of New Zealand. Official post mortem inspection confirmed that the meat and edible offal did not exhibit pathological changes peculiar to foot and mouth disease, rinderpest, anaerobic infections, tuberculosis, leucosis, other contagious diseases or serious helminth infections. The serous

Continued overleaf / Продовження - дивись на звороті

Продовження дод. 3

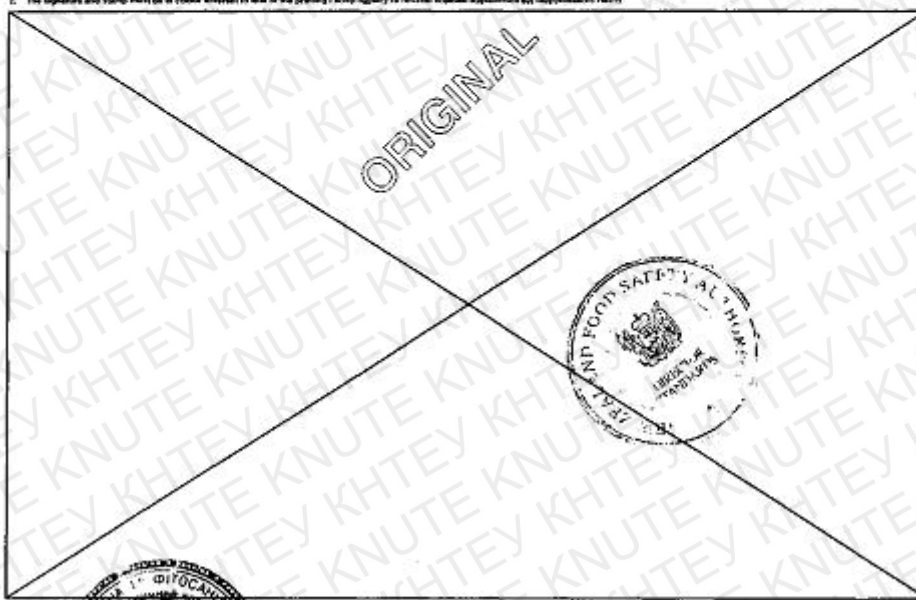
Certificate number / Номер сертифіката 1115678

membranes and lymph nodes were intact. / Тварини пройшли передубляння ветеринарний огляд, а туші й органи від них – післяобліку ветеринарно-санітарну експертизу, проведені державною ветеринарною службою Нової Зеландії. При цьому в м'ясі і харчові субпродукти не виявлено патогенних змін, характерних для шкідливих чужих організмів: паразитів, худоби, антропоїдних іфекцій, туберкульозу, лейкозу та інших інфекційних хвороб, уражень гельмінтами, отруєння ртуттю чи свинцем. Серцеві оболонки та лімфатичні вузли не ушкоджені.

6. The meat and edible offal does not contain remnants of internal organs, bruises in tissues, abscesses, gadfly larvae or mechanical impurities. The meat and edible offal does not have abnormal colour, odour, taste or signs of damage. / М'ясо і харчові субпродукти не містять залишків внутрішніх органів, гематом в тканинах, абсцесів, личинок блудних мух або механічних домішок. Колір, запах та смак м'яса і харчові субпродукти не відносяться до норми. М'ясо не має ознак псування.
6. Frozen meat has not been defrosted during storage and the deep muscle temperature has not risen above minus 8 degrees Celsius. / Заморожене м'ясо і харчові субпродукти не було розморожено під час зберігання та транспортування в холоді. М'ясо не перевищує температуру -8°C продукції Цетиса.
7. The meat and edible offal does not contain preservatives and was not treated with colouring substances, ionizing radiation or ultraviolet light. / М'ясо і харчові субпродукти не містять консервантів та не було оброблено фарбами, іонізуючим або ультрафіолетовим промінням.
8. The meat and edible offal has been protected from contamination by salmonella or other bacterial pathogens and does not contain harmful residues of natural or synthetic oestrogenic or hormonal substances, thyrostatics, antibiotics or tranquilizers. / М'ясо і харчові субпродукти було захищено від зараження салмонеллою чи іншими хвороботворними мікроорганізмами, тобто не містять шкідливих залишків натуральних чи штучних естрогенів чи гормональних препаратів, тиреостатиків, антибіотиків або транквілізаторів.
9. The microbiological, chemical-toxicological and radiological indicators of the meat and edible offal comply with the requirements of hygienic quality and safety of food products and raw materials according to actual regulations and technical acts in Ukraine. / Мікробіологічні, хіміко-токсикологічні та радіологічні показники м'яса і харчові субпродукти відповідають вимогам актів і технічних нормативів харчових продуктів і сировини відповідно до діючих в Україні нормативно-технічних актів.
10. The meat and edible offal is enclosed in new, hygienic packaging. / М'ясо і харчові субпродукти закладено в нову, гігієнічну упаковку.
11. Carcasses (half carcasses, quarters) have a clear brand mark of the state veterinary inspection showing the name or number of the slaughtering enterprise (meat processing plant, slaughterhouse), where the animals were slaughtered. / Туші (напівтуші, чвертини) мають чіткий клеймо державного ветеринарного нагляду з позначенням назви або номера забійного підприємства (м'ясокомбінату, бойні), на якому було здійсненой забій тварин.
12. Vehicles have been cleaned and loaded in accordance with New Zealand hygiene requirements. / Транспортні засоби для перевезення оброблені та завантажені відповідно до санітарно-гігієнічних актів Нової Зеландії.

Official Information / Офіційна інформація:

1. Refer to the International Code of Hygienic Practice for Fresh Meat (CAC/WHO, Rev. 1983) or Code Alimentarius Volume 30 (1983) Meat and Meat Products by Codex Alimentarius Commission, WHO, FAO, Rome 1983 or 33-111-3, which sets a regulatory code of practice for meat. / ССЗ/ВОО (1983) або Кодекс Alimentarius Volume 30 (1983) Meat and Meat Products by Codex Alimentarius Commission, WHO, FAO, Rome 1983 or 33-111-3, який встановлює кодекс практики для м'яса.
2. The signature and stamp must be in colour different to that of the printing. / Підпис і штамп повинні бути іншого кольору, ніж друкування.



Done at /

On / Дата

Signature of official veterinarian, New Zealand Government / Підпис офіційного ветеринарного лікаря Уряду Нової Зеландії

DA ANTONY ZONLAC

Name, title and qualifications / Прізвище, ім'я та кваліфікація